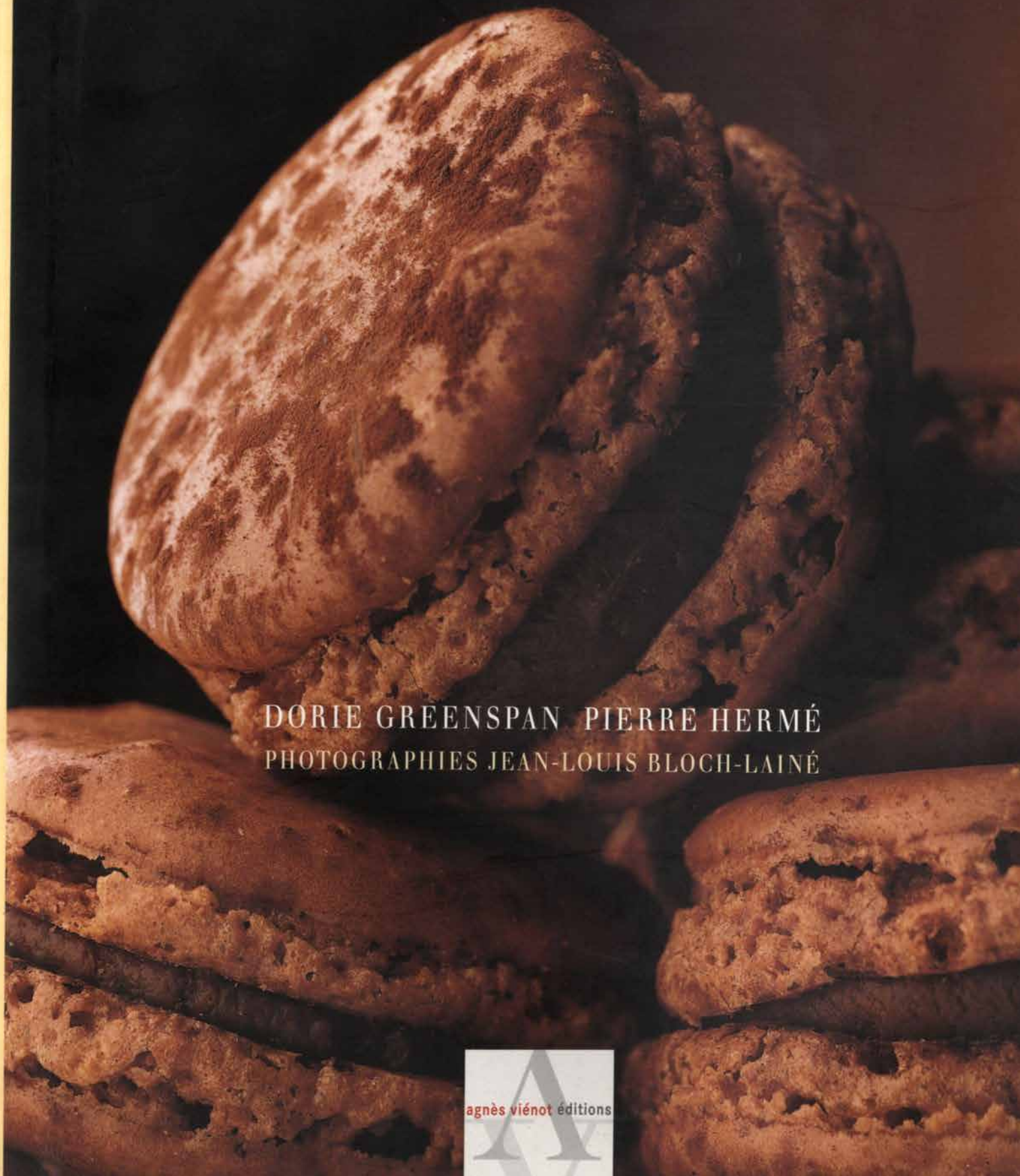
PIERRE HERMÉ

MES DESSERTS AU CHOCOLAT



DORIE GREENSPAN PIERRE HERMÉ

PHOTOGRAPHIES JEAN-LOUIS BLOCH-LAINÉ

agnès viénot éditions

REMERCIEMENTS

Pierre Hermé

Tous mes remerciements vont à mon amie et co-auteur Dorie Greenspan pour le travail de fond et le souci du détail dont elle fait preuve dans son travail d'écriture et dans la réalisation des recettes.

Mes remerciements vont également à mes partenaires de toujours Charles Znaty, Jennifer Tabary et Michel Ferton qui m'ont aidé à développer la marque et les activités Pierre Hermé Paris, au Japon, aux USA et en France. Ce fut un plaisir de collaborer avec Jean-Louis Bloch-Lainé dont j'apprécie l'immense talent et la gentillesse.

Un remerciement tout particulier à Frederick, mon épouse, pour son soutien et ses encouragements dans tout ce que j'entreprends.

Dorie Greenspan

Once again, my greatest thanks go to Pierre Herme, whose warmth and generosity make him a treasured friend and whose talent and intelligence make him equally treasured as a collaborator. I am honored to have Jean-Louis Bloch-Lainé's extraordinary photographs in our book and grateful that Agnès Viénot and Frederick Grasser-Hermé have brought our book to France, and done it so beautifully.For me, it is a privilege to have a book published in the country I love so much. Finally, and as always, my love and thanks to Michael and Joshua Greenspan.

LISTE DES RECETTES, DES PRODUITS ET DES TECHNIQUES

A

Amandes caramélisées enrobées de chocolat,

B

Banana Split,
Biscuit au cacao,
Biscuits aux noisettes croustillantes nappés de chocolat,
Brochettes de bananes et de chocolat,
Brownies moelleux aux noisettes,

C

Cake au chocolat, aux abricots et au gingembre,
Cappuccino au chocolat, café et whisky,
Caramels mous au chocolat et au citron,
Céréales Rice Krispies caramélisées,
Charlotte au chocolat et à la rhubarbe,
Chocolat chaud à la cannelle caramélisée,
Chocolat chaud au café,
Chocolat chaud aux épices,
Chocolat chaud à l'ancienne,
Chocolat chaud traditionnel,
Chocolat frappé aux fruits de la passion,
Chocolat tempéré,
Choux à la crème,
Cigarettes au chocolat,
Concorde,
Copeaux et rouleaux de chocolat,
Coulis de framboises,
Coupe Malesherbes,
Crème anglaise à la vanille,
Crème au chocolat,
Crème au chocolat blanc,
Crème brûlée au chocolat et au café,
Crème Chantilly,
Crème Chantilly au chocolat,
Crème chantilly au chocolat au lait,
Crème onctueuse au chocolat,
Crème pâtissière à la vanille,
Crème pâtissière au chocolat,
Crêpes au chocolat,
Criollo,
Croquettes chaudes de chocolat, jus au lait de coco et perles du Japon,

D

Dacquoise à la noix de coco,
Dacquoise au chocolat et aux noisettes,
Diamants au chocolat,

E

Éclairs au chocolat,
Écorces d'agrumes confites,
Écorces d'agrumes confites enrobées de chocolat,

F

Feuilles de chocolat,
Feuilles de menthe confites enrobées de chocolat,
Financiers,
Florentins,
Forêt noire,

G

Ganache au chocolat amer,
Ganache au chocolat amer au lait,
Gâteau de riz au chocolat,
Gâteau de Suzy,
Gaufres à la pistache et crème au chocolat,
Gingembre confit,
Glaçage au chocolat,
Glace au caramel,
Glace au quatre-épices,
Glace au chocolat,
Granité,

I

Incorporer,

L

Lait,
Lait de coco,
Levure,

Macarons au chocolat,
Madeleines au chocolat et au citron,
Marbre,
Massepain,
Mendiants aux fruits secs et aux noix,
Meringue,

Meringue glacée aux chocolats,
Mesurer,
Mille-feuille au chocolat,
Mille-feuille au chocolat et à la vanille,
Mixeur,
Mixeur plongeant,
Moules à gâteau,
Moules à gâteau roulé ou gouttières,
Mousse au chocolat simple,

N

Noisettes,
Noix noisettes et autres fruits à coque sèche,
Noix de coco,
Nougatine dentelle au café et au cacao,

0

Œufs,

P

Papier siliconé,
Parfait au chocolat à la noix de coco,
Pâte à biscuits cuillères,
Pâte à choux,
Pâte d'amandes,
Pâte feuilletée au chocolat,
Pâte feuilletée caramélisée,
Pâte feuilletée caramélisée au chocolat,
Pâte feuilletée inversée,
Pâte sablée au chocolat,
Pâte sucrée,
Pavé du Faubourg,
Peigne,
Pinceau à pâtisserie et plume,
Plaisir sucré,
Plaques à pâtisserie,
Poches et douilles,
Poids,
Poire Belle-Hélène au chocolat et au caramel,
Poivre noir,
Praliné croustillant,
Présentoir tournant pour la décoration des gâteaux avec ou sans pied,
Profiteroles à la menthe, sauce au chocolat chaude,

R

Racloir à pâte et coupe-pâte,
Robot ménager,
Ronds de carton fort,
Rotation des plaques à pâtisserie,
Rouleau à pâtisserie,

S

Sablés au chocolat et aux noisettes,
Sablés viennois au chocolat,
Salnt-Honoré au chocolat et aux poires,
Sauce au caramel,
Sauce au chocolat,
Savarin à la cannelle et au rhum,
Sèche-cheveux,
Sel,
Silpat et autres tapis de cuisson en silicone,
Sirop pour imbiber,
Sorbet au chocolat amer,
Spatule et maryse,
Sucre,

T

Tarte au chocolat amer,
Tarte au chocolat au lait et aux noix,
Tarte au chocolat et aux figues cuites au porto,
Tarte au Nu tel la,
Tarte de Nayla,
Tarte grenobloise,
Tarte limer,
Tarte tiède au chocolat et aux framboises,
Temps de cuisson,
Tempura de poire à la menthe fraîche, lait au riz au chocolat,
Thermomètre à four,
Thermomètre à sucre,
Thermomètre électronique,
Truffes au chocolat et au poivre de Sichuan,
Truffes au chocolat au lait et aux fruits de la passion,
Truffes caramel chocolat,
Truffes noir de noir,

V

Vanille,

Z

Zestes et zesteurs,

INTRODUCTION

Dès que Pierre Hermé et moi-même avons commencé à travailler sur notre premier ouvrage', le chocolat a paru. Pour tout amateur de desserts, Il est impossible de ne pas en parler - pour ne pas dire d'en rêver, d'en être obnubilé, et enfin, pour tout dire, d'en avoir une irrépressible envie. C'est un *ingrédient* quasiment mythique, et ce depuis plus de deux millénaires.

Connu comme « le fruit des dieux » - traduction du grec antique du mot désignant l'espèce du cacaoyer, *theobroma,* duquel le chocolat est dérivé - le chocolat fut longtemps convoité par les Olmèques, les Mayas, les Toltèques et les Aztèques, tribus indiennes d'Amérique du Sud ; ce fut également le mets exclusif des rois, tout d'abord à la cour d'Espagne, puis dans les palais royaux d'Italie, de France et d'Angleterre. Enfin, depuis 1766 - date à laquelle apparurent les premières tablettes de chocolat -, le chocolat n'a cessé de captiver l'imagination de tous. Des fabricants de chocolat aux chefs pâtissiers, des connaisseurs aux sybarites en passant par les plus raffinés, sans compter les générations d'enfants qui n'ont cessé de demander un petit quelque chose à grignoter après l'école.

C'est un *ingrédient* plein de mystères. L'observation d'une tablette de chocolat ne laisse rien présager de ses infinies possibilités. Comment l'imaginer en une mousse voluptueuse, en de somptueux sorbets et glaces, une fois glacée ? Comment deviner une sauce qui, en fondant, se mariera à une crème jusqu'à devenir une ganache ou encore se mélangera au beurre pour former le glaçage lisse et brillant d'un gâteau ? Il n'est pas exagéré de dire que le chocolat peut, entre les mains d'un maître, devenir magique.

Depuis sa plus tendre enfance, Pierre Hermé savait qu'il serait pâtissier, tout comme l'avalent été son père, son grand-père et son arrière-grand-père. Aujourd'hui, un des pâtissiers de sa génération les plus respectés et les plus inventifs, il confirme sa passion pour le métier, et révèle son savoir-faire.

Dans cet ouvrage, Pierre Hermé a créé plus d'une centaine de recettes, proposant de nombreuses variations de saveurs, de textures et de températures. C'est sans nul doute le secret de la sensualité de ses desserts, ce raffinement qui rend ses *Desserts au chocolat* si agréables à déguster.

Que vous confectionniez les plus simples des truffes au chocolat - les *Truffes noir de noir* (155), petites bouchées rondes de ganache amère roulées dans du cacao noir -, le tout aussi basique *Cake au chocolat, aux abricots et au gingembre* (14), gâteau au chocolat à la texture compacte et à la saveur sucrée et acidulée à la fois ; un petit dessert chic comme

/. Pierre Herme et Dorie Greenspan, Desserts by Pierre Herme, *written by Dorie Greenspan, Little Brown, 1998.*

la *Crème brûlée au chocolat et au café* (138) - servie dans des ramequins individuels remplis d'une couche de crème brûlée au café, d'une riche crème au chocolat et d'une chantilly nature - ou une *Tasse de chocolat chaud* (190), ou encore un dessert de résistance tel le *Plaisir Sucré* (62), variante en cinq actes du plaisir sucré au chocolat au lait, vous aurez les plaisirs multiples de savourer le chocolat sous toutes ses formes : chaud ou froid, crémeux ou croustillant, onctueux ou figé, épais et moelleux, amer ou sucré, noir, au lait ou bien blanc.

Au fil de ces recettes, vous pourrez vous laisser aller à savourer des desserts qui sont uniquement, intensément à base de chocolat. Parmi les créations de Pierre Hermé, la *Tarte au chocolat amer* (111), coiffée d'une couche de chocolat croustillante, garnie d'une ganache et reposant sur une couche invisible de biscuit au chocolat. Et vous trouverez également des mets dans lesquels le chocolat ne fait qu'une petite apparition, le plus souvent pour le final : il vient ajouter une touche plus corsée, un peu d'entrain, comme c'est le cas pour les *Profiteroles à la menthe* (134) saupoudrées de sucre cristallisé et parsemées d'éclats d'amandes, garnies d'une glace à la menthe fraîche éblouissante, et pour finir, nappées d'une sauce au chocolat servie chaude.

Que vous soyez initié ou débutant en quête de douceurs, cet ouvrage vous fera connaître les délices infinies des desserts de Pierre Hermé, sa manière originale de marier les ingrédients, la touche de magie qu'il apporte au jeu des textures, son dosage toujours idéal, que les saveurs soient sucrées, acidulées ou chocolatées.

Même si vos connaissances en cuisine ne dépassent pas la confection des brownies, vous trouverez dans ces pages des desserts merveilleusement originaux que vous pourrez faire en toute quiétude, y compris la variante du brownie américain (moelleux s'il en est ; 68) ; les *Diamants au chocolat* (74), petits biscuits qui fondent sur la langue ; le *Gâteau de Suzy* (17), à la surface de velours et dont la texture est à mi-chemin entre le soufflé et le pudding ; les truffes et les caramels (les *Caramels mous au chocolat et au citron,* 163, remarquables) ; le *Gâteau de riz au chocolat* (124) à l'exquise texture crémeuse ; les cakes ; les tartes d'exception (commencez par la *Tarte tiède aux framboises et au chocolat,* page 98, puis continuez en suivant l'ordre du chapitre) ; et tant d'autres que l'originalité et la qualité ne peuvent que vous encourager à poursuivre. Et si d'aventure vous aviez besoin d'un petit conseil sur un ingrédient, davantage d'explications sur une technique ou un ustensile précis, ou encore la définition d'un terme, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour continuer dans le « Dictionnaire », chapitre qui vous servira à la fois de glossaire et de livre de cuisine élémentaire.

Bien entendu, si vous avez un peu plus d'expérience dans le domaine de la pâtisserie, cet ouvrage vous réservera plus de surprises encore. Pour ceux qui révèrent les classiques, il y a les grands desserts traditionnels : les *Éclairs* (20), garnis d'une crème pâtissière au chocolat auxquels un glaçage au chocolat brillant apporte la touche finale ; la *Forêt noire* (23), sublimée par la vanille parfumée au kirsch et la chantilly au chocolat, parsemée de cerises griottes cuites au porto et aux épices ; et puis il y a les mille-feuilles : l'un fait d'une pâte feuilletée caramélisée et l'autre d'une pâte feuilletée caramélisée au chocolat, tous deux incomparables.

Enfin, il y a les desserts nouveaux, ceux qui proviennent des collections que Pierre Hermé présente deux fois par an comme le font les grands couturiers à chaque saison. Si vous voulez goûter le dessert qui a incité Jeffrey Steingarten, le critique de *Vogue USA* à décerner à Pierre Hermé le titre de i Picasso de la pâtisserie », confectionnez la fantaisiste *Tarte au Nutella* (119) garnie de chocolat onctueux reposant sur une épaisse couche de Nutella venu tout droit du supermarché. C'est l'une des friandises préférées des enfants, remise au goût des plus grands. Sinon pourquoi ne pas réaliser le *Cappuccino au chocolat, café et au whisky* (146), génial mélange de pudding au chocolat noir, fondant à souhait, de granité au café expresso et au Scotch pur malt glacé et râpé, et d'une bonne cuillerée de chantilly. Ne négligez pas ses *Nougatines* (90), petits gâteaux de fine dentelle de chocolat croustillante qui doivent leur croquant et leur saveur plus prononcés à de petits grains de café concassés.

Mais mieux encore, vos desserts maison rivaliseront avec ceux de Pierre Hermé car chacune des recettes de ce livre ont été adaptées, écrites et testées pour la cuisine que l'on fait chez soi. Ce qui signifie que chaque fois que vous ferez l'une de ces recettes, vous pouvez être sûr qu'elle rendra toute la mesure du talent de Pierre Hermé et tiendra pleinement les promesses de la magie du chocolat.

Chacune de ces recettes est accessible à l'amateur motivé, même si certaines sont plus complexes et plus longues à réaliser que d'autres. Mais quelle que soit la recette que vous choisissiez, nous vous suggérons de la lire au moins une fois en entier (deux fois vaut mieux qu'une) avant de vous lancer dans sa préparation. Ayez également, comme le font les professionnels, tous les ingrédients nécessaires mesurés, pesés et prêts à l'emploi. Si vous choisissez une recette qui comporte plusieurs éléments, vérifiez si vous ne pouvez pas en faire un ou deux à l'avance - toutes les recettes sont accompagnées de notes et d'informations afin de les conserver. Tout ce dont vous avez besoin pour réussir est dans la recette, le « Dictionnaire » ou bien les « Recettes élémentaires ». Il ne vous reste qu'à suivre les instructions, puis à savourer votre travail.

C'est donc avec une grande satisfaction que Pierre Hermé et moi-même vous offrons ces recettes. Nous espérons qu'elles vous procureront, à vous comme à tous ceux avec qui vous les partagerez, autant de plaisir qu'elles nous ont procuré lorsque nous les avons créées pour vous.

DORIE GREENSPAN

CARE AU CHOCOLAT, AUX ABRICOTS ET AU GINGEMBRE

C'EST UN GÂTEAU COULEUR DE NUIT qui doit sa saveur chocolatée très corsée au cacao et aux petits morceaux de chocolat amer de qualité supérieure (songez aux meilleures pépites de chocolat que vous ayez jamais mangées). La texture du gâteau est moelleuse, compacte et fondante au palais. Ce serait un classique du genre sans compter les petits dés d'abricots secs et de gingembre confit au goût très prononcé. À la fois sucré et moelleux, à la saveur piquante et épicée, ce sont ces ingrédients qui font de ce gâteau un dessert remarquable.

Le gingembre confit, petits morceaux de racine conservés dans un épais sirop, est une friandise que l'on trouve sur les marchés chinois, les magasins spécialisés et les grands supermarchés. Le gingembre, une fois emballé hermétiquement, peut se garder plusieurs mois au réfrigérateur.

J'adore le contraste des différentes textures de ce dessert, le gâteau moelleux parsemé de fruits et nappé de chocolat fondant. Afin de tirer le meilleur parti de ces différentes textures, n'hésitez pas à couper de grosses parts de gâteau.
Pierre Hermé

Pour 8 à 10 personnes : 180 grammes de farine ordinaire • 40 grammes de cacao en poudre, de préférence de la marque Van Houtten* 1/2 cuillerée à café de levure chimique • 125 grammes d'abricots secs moelleux, tendres et charnus, coupés en petits morceaux • 165 grammes de sucre • 140 grammes de pâte d'amande, brisée en petits morceaux • 4 gros œufs, à température ambiante • 150 grammes de lait entier, à température ambiante • 70 grammes de chocolat amer, de préférence du Guanaja de chez Valrhona, coupé en petits morceaux • 55 grammes de gingembre confit, égoutté et coupé en petits morceaux • 180 grammes de beurre doux, préalablement fondu et refroidi

1. Enfournez une plaque à mi-hauteur et préchauffez le four à 180°C (th-6). Beurrez un moule à cake de 28 cm de long, posez-le sur une plaque à pâtisserie isolante (sinon superposez deux plaques). Réservez.
2. Tamisez ensemble la farine, le cacao en poudre et la levure, puis réservez le mélange.
3. Faites bouillir environ 250 grammes d'eau. Ajoutez les abricots, retirez la casserole du feu, puis laissez tremper les abricots pendant une minute, ce qui leur donnera le temps de ramollir et de gonfler. Égouttez et séchez-les dans du papier absorbant.
4. Mettez le sucre et la pâte d'amande dans un mixeur muni d'une feuille. Battez à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte d'amande s'effrite, se mélange au sucre et prenne un aspect granuleux (si votre pâte d'amande est dure, ce qui signifie qu'elle est vieille, et ne prend pas cet aspect granuleux, vous pouvez réduire en poudre la pâte et le sucre dans un robot ménager, et verser alors les ingrédients dans le bol du mixeur). Ajoutez les œufs un à un, en les battant à chaque fois pendant 2 minutes environ. Remplacez la feuille

par le fouet. Passez à la vitesse rapide et mélangez pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients forment une émulsion ; le mélange ressemblera à une mayonnaise : en tournant, le fouet y creusera des sillons.

5. Réduisez la vitesse du mixeur au minimum et ajoutez le lait. Mélangez jusqu'à ce que l'ensemble s'amalgame. Ajoutez enfin les ingrédients tamisés. Continuez à battre à vitesse lente jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Retirez alors le bol du mixeur. À l'aide d'un fouet, incorporez les abricots préalablement mis à part, les morceaux de chocolat, puis le gingembre et, enfin, incorporez délicatement le beurre fondu.

6. Versez la pâte dans le moule en tournant et lissez le dessus. Faites cuire au four pendant 60 à 70 minutes, jusqu'à ce que la lame d'un couteau fin piquée à cœur ressorte sèche. (La surface du gâteau se craquellera pendant la cuisson. Si vous souhaitez lui donner un aspect plus régulier et ne voulez pas vous en remettre au hasard de la cuisson, attendez jusqu'à ce que le gâteau commence à peine à former une croûte et faites alors rouler dessus un racloir trempé dans du beurre fondu en partant des bords et dans le sens de la longueur). Si le gâteau venait à cuire trop rapidement - les gâteaux au chocolat ont tendance à prendre une teinte plus foncée sur les bords - recouvrez-le d'une feuille de papier aluminium pendant les 20 à 30 dernières minutes de la cuisson.

7. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir sur une grille pendant 10 minutes avant de le démouler et de le remettre à l'endroit. Laissez refroidir le gâteau sur la grille à température ambiante.

CONSERVATION

Emballé dans un film plastique et conservé à température ambiante, ce gâteau restera moelleux pendant au moins 5 jours. Dans un emballage hermétique, il se conservera au congélateur pendant 1 mois.

GÂTEAU DE SUZY

L'AMIE DE PIERRE ET FREDERICK HERMÉ, Suzy Peltriaux, est non seulement mannequin, auteur d'un livre de cuisine, mais elle a aussi inventé ce gâteau riche et moelleux à la fois ; extraordinairement bon et très simple à confectionner. Les ingrédients sont en effet si rudimentaires (ce sont les bases de tous les pâtissiers), et la méthode si simple (ce gâteau se prépare en un tournemain), que vous vous demanderez forcément comment il peut être aussi bon. Il y a des chances pour que la demie livre de chocolat du meilleur cru (ne lésinez pas sur la qualité) et la cuisson juste à point - le cœur du gâteau reste un rien liquide - en soient le secret.

Pour 8 à 10 personnes : 250 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, finement haché • 250 grammes de beurre doux à température ambiante • 200 grammes de sucre • 4 gros œufs à température ambiante • 70 grammes de farine ordinaire

1. Enfournez une plaque à mi-hauteur et préchauffez le four à 180°C (th-6). Beurrez un moule à gâteau rond d'au moins 5 cm de haut. Tapissez-en le fond de papier sulfurisé, beurrez le papier, et farinez le moule. Faites tomber l'excédent de farine en tapotant légèrement le moule et réservez.

2. Mettez le chocolat dans un bol ne craignant pas la chaleur, placez-le au bain-marie - le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole - dans une eau frémissante, et chauffez jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Vous pouvez également faire fondre le chocolat au four à micro-ondes. Mettez le chocolat à part et laissez-le refroidir. Il devrait être à peine chaud au toucher lorsque vous le mélangerez avec le reste des ingrédients.

3. Mettez le beurre et le sucre dans le bel d'un mixeur muni d'une feuille et battez à vitesse moyenne pendant 4 minutes environ, en raclant fréquemment les bords du bol jusqu'à ce que le beurre soit crémeux et que le sucre s'y soit parfaitement amalgamé. Ajoutez les œufs un par un, en battant pendant environ une minute à chaque fois. Réduisez la vitesse au minimum, versez le chocolat refroidi, et mélangez jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Toujours à la même vitesse (au minimum), ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce qu'elle disparaisse dans la pâte. Vous pouvez également incorporer le reste de la farine avec un fouet. Vous obtiendrez une pâte épaisse, onctueuse et satinée qui ressemble à un glaçage à l'ancienne.

4. Versez la pâte dans le moule, lissez le dessus, et glissez le moule dans le four. Faites cuire 30 minutes environ, ou bien jusqu'à ce que le gâteau gonfle légèrement et qu'il ait perdu son lustre. Il est possible que le dessus se

À la maison, ma femme, Frederick, et moi-même, servons ce gâteau accompagné d'une glace au gingembre, de chantilly légèrement sucrée ou de crème anglaise à la vanille (202). Parfois nous y ajoutons des framboises ; nous mettons une fine couche de pâte au fond du moule et nous y versons des framboises fraîches avant de les recouvrir entièrement de pâte.

Pierre Hermé

craquelle un peu et que le gâteau n'ait pas l'air tout à fait cuit au centre. Lorsque vous sonderez le cœur du gâteau en y plongeant un couteau fin, la lame ressortira légèrement maculée de pâte - c'est ce qu'il faut. Faites glissez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

5. Une fols le gâteau refroidi, placez-le au réfrigérateur pendant une heure ou deux pour qu'il soit bien frais et donc plus facile à démouler. Renversez le gâteau, enlevez le papier sulfurisé et remettez le gâteau à l'endroit en le disposant sur un plat. Laissez le gâteau revenir à température ambiante avant de le couper et de le servir.

CONSERVATION

Vous pouvez garder ce gâteau emballé dans un papier film alimentaire, à température ambiante ou au réfrigérateur, pendant 3 ou 4 jours. Ou bien au congélateur pendant 1 mois.

ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

CE SONT BIEN LES MÊMES ÉCLAIRS que ceux que vous voyez dans les vitrines des pâtisseries. Ces éclairs sont de grands classiques. Faits d'une tendre pâte à choux, garnis de crème pâtissière au chocolat - ce qui n'est pas dans les règles de l'art car, à l'origine, il s'agissait d'une crème à la vanille - et nappés d'un fin glaçage au chocolat, ils feront les délices des écoliers comme celles des gastronomes.

LES ECLAIRS

• Pour 20 à 24 éclairs : pâte à choux (215), à peine sortie du four et encore chaude

1. Disposez les plaques de manière à diviser le four en trois étages et préchauffez le four à 190°C (th-6-7). Tapissez deux plaques de papier sulfurisé et gardez-les à portée de main.
2. À l'aide d'une cuillère, versez la pâte à choux encore chaude dans une grande poche à douille lisse de 2 cm. Dressez la pâte sur les plaques à gâteaux en formant de longs boudins de 11 cm de long environ ; veillez à laisser environ 5 cm entre chaque bande de pâte pour qu'elle puisse gonfler. Vous devriez avoir suffisamment de pâte pour faire entre 20 et 24 éclairs.
3. Enfournez les plaques et faites cuire pendant 7 minutes. Puis insérez le manche d'une cuillère en bois dans la porte afin qu'elle reste légèrement entrouverte. Lorsque les éclairs auront cuit pendant 12 minutes, changez la disposition des plaques : la plaque du haut prend la place de celle du bas et inversement. Tournez chaque plaque de 180 degrés. Continuez à faire cuire pendant encore 8 minutes environ, jusqu'à ce que les éclairs soient gonflés, dorés et fermes (la durée totale de cuisson est de 20 minutes environ). Passez les éclairs sur une grille pour les laisser refroidir à température ambiante. (Vous pouvez conserver les éclairs dans une pièce fraîche pendant plusieurs heures avant de les garnir.)

Afin de varier les plaisirs, garnissez les éclairs de chantilly au chocolat (207) et ajoutez-y quelques amandes ou quelques noix de macadamia grillées et hachées pour les rendre croustillants. Vous obtiendrez des éclairs bien peu traditionnels mais absolument délicieux.
Pierre Hermé

ASSEMBLAGE

• le glaçage au chocolat (237) • la crème pâtissière au chocolat (205) refroidie

1. À l'aide d'un couteau-scie, coupez délicatement les éclairs en deux dans le sens de la longueur. Mettez les fonds à part pendant un moment et mettez les couvercles sur une grille tapissée d'une feuille de papier sulfurisé.

2. Si vous avez mis le glaçage au chocolat au réfrigérateur, réchauffez-le au baln-marie (le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole) en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. (Remuez délicatement, sans faire de bulles). Que le glaçage vienne d'être fait ou qu'il ait été réchauffé, vous ne devriez vous en servir que lorsqu'il est à peine tiède au toucher (de 35 à 40°C). Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre électronique. Une fols que le glaçage est fin prêt, étalez-le sur le couvercle des éclairs à l'aide d'une spatule en métal. Laissez prendre le glaçage des couvercles tandis que vous garnissez le fond des éclairs.

3. Vous pouvez verser la crème dans le fond des éclairs à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille. Dans l'un ou l'autre cas, remplissez-la avec suffisamment de crème pour qu'elle dépasse légèrement au-dessus des bords. Coiffez les fonds garnis de leur couvercle glacé. Ajustez les couvercles pour qu'ils tiennent bien en place.

CONSERVATION

Il convient de servir les éclairs dès qu'ils ont été garnis.

FORÊT NOIRE

UNE FORÊT NOIRE SE DISTINGUE par les ingrédients suivants : la chantilly, les cerises et le kirsch, eau-de-vie très prisée en Allemagne et dans certaines régions de France, en particulier en Alsace, dont Pierre Hermé est originaire. Cette forêt noire a tout d'un grand classique mais les ingrédients traditionnels ont été revus et corrigés, et Pierre Hermé en a même ajouté quelques-uns pour le moins détonants. Ce dessert se compose d'un biscuit au cacao noir moelleux (c'est celui qui sert de base au *Pavé du Faubourg,* 28), gorgé d'un sirop au kirsch et surmonté de deux types de crèmes chantilly. Sur cette base, on tartine une crème chantilly parfumée au kirsch dont la consistance est rendue plus ferme grâce à l'adjonction d'un peu de gélatine : il faut en effet lui donner suffisamment de corps pour qu'elle puisse soutenir les couches supérieures et garder sa forme lorsque l'on coupe le gâteau. Avant de poser la couche suivante, on parsème la crème chantilly de griottes cuites au porto et aux épices. Enfin on recouvre les deux dernières couches de crème chantilly au chocolat bien épaisse. La touche finale est simple : on masque le pourtour du gâteau d'une chantilly légèrement sucrée et, pour couronner le tout, on le parsème de copeaux de chocolat noir. Insondable mystère, cette préparation riche est pourtant très légère.

Petite remarque : ce gâteau est plus haut que la plupart et devrait être confectionné dans un cercle d'environ 6 cm de haut. Si vous n'en possédez pas d'aussi haut, vous pouvez superposer deux cercles l'un sur l'autre.

La forêt noire
était un vrai succès
dans la pâtisserie
de mon père en Alsace.
En fait c'est sa recette,
dans laquelle il marie
deux crèmes chantilly,
qui m'inspire aujourd'hui.
Les cerises griottes cuites
au porto et aux épices
sont sans doute la touche
la plus surprenante
que j'y aie ajoutée.
Pierre Hermé

LES CERISES

Pour 10 personnes : 125 grammes de porto • 2 cuillerées à soupe de jus d'orange fraîchement pressé • 4 grains de poivre noir concassés • 1 petit bâton de cannelle • 1 zeste de citron (pelé avec un épluche-légumes) • 170 grammes de cerises griottes en bocal, dénoyautées, égouttées et rincées

Mettez tous les ingrédients, sauf les cerises, dans une casserole en inox posée sur feu moyen. Faites bouillir le mélange, ajoutez les cerises, abaissez la température jusqu'à ce que le liquide frémisse et faites cuire 2 minutes. Retirez la casserole du feu et laissez macérer les cerises pendant 3 ou 4 heures. (Vous pouvez également couvrir les cerises et les laisser macérer dans leur liquide pendant toute la nuit). Lorsque vous êtes prêt à utiliser les cerises, égouttez-les, jetez le zeste, les épices et le liquide. Séchez délicatement les cerises dans du papier absorbant.

LA CHANTILLY AU CHOCOLAT

• 375 grammes de crème liquide • 1 cuillerée à soupe de sucre • 65 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Caraïbe, finement haché

1. Portez le mélange de crème et de sucre à ébullition dans une casserole à fond épais. Retirez la casserole du feu et ajoutez le chocolat vigoureusement à l'aide d'un fouet pour que le chocolat se mélange à la crème. Versez le mélange dans un saladier (choisissez un saladier suffisamment grand pour pouvoir fouetter la crème) et faites refroidir pendant au moins 5 heures, ou toute une nuit. La crème devrait être refroidie à 5°C.
2. Juste avant de vous servir de la crème, placez le saladier de crème dans un récipient plus large, rempli d'eau froide ; puis à l'aide d'un fouet, battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit presque ferme. Battez doucement - la crème montera facilement du fait de la présence de chocolat et après ce bain d'eau glacée. Vous chercherez à obtenir une consistance suffisamment ferme pour l'étaler, mais suffisamment molle pour laisser en bouche une impression de légèreté et d'onctuosité.

LE SIROP D'IMBIBAGE

• du sirop de sucre refroidi • 2 cuillerées à soupe d'eau • 2 cuillerées à soupe de kirsch

Mélangez tous les ingrédients. Vous pouvez vous servir du sirop dès qu'il est prêt ou bien le conserver à part jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

LA CRÈME AU RIRSCH

• 375 grammes de crème liquide «la pulpe d'1/4 de gousse de vanille charnue (254) • 2 cuillerées à café 1/2 de gélatine en poudre (ou 3 grammes de gélatine en feuille) • 1 cuillerée à soupe d'eau froide et 1 de kirsch

1. Préparez cette crème juste avant de vous en servir. Dans un bol qui peut aller au four à micro-ondes ou bien une petite casserole, mélangez 60 grammes de crème épaisse et de pulpe de gousse de vanille. Portez la crème à ébullition, puis retirez la casserole du feu ou le bol du four, et laissez infuser pendant 20 minutes.
2. Pendant que la crème infuse, saupoudrez la gélatine au-dessus d'une petite tasse remplie d'eau froide et laissez reposer pendant une minute environ jusqu'à ce qu'elle ramollisse et prenne une consistance gélatineuse. Faites fondre la gélatine dans le four à micro-ondes pendant 15 secondes ou bien dans une casserole à feu doux. Transvasez la gélatine dans un saladier,

mélangez-y la crème à la vanille, puis ajoutez le kirsch à l'ensemble. Réservez le saladier jusqu'à ce que le mélange parvienne à température ambiante. Vous pouvez accélérer le processus en remuant le mélange de gélatine dans un bain d'eau froide et de glaçons. Mais faites bien attention, vous devez éviter qu'il se fige.

3. Fouettez les 290 grammes de crème qu'il vous reste dans un saladier, jusqu'à ce que se forment des crêtes d'un ou deux centimètres. Versez en remuant 1/4 de la crème chantilly dans le saladier qui contient le mélange de gélatine, puis incorporez-la délicatement à l'ensemble. La garniture est prête à l'emploi et doit être utilisée dans les 15 minutes qui suivent.

ASSEMBLAGE

- le biscuit au cacao de 22 cm (210)

1. Découpez dans du carton fortun rond au diamètre du gâteau au chocolat et placez le rond dans un cercle à gâteau de 22 cm de circonférence et de 6 cm de haut. Placez votre installation sur une petite plaque à pâtisserie.

2. Si besoin est, égalisez le dessus du biscuit pour qu'il soit parfaitement plat. À l'aide d'un couteau-scie, découpez-le en trois couches. Placez la couche Inférieure dans le cercle à gâteau en tournant vers le haut le côté que vous venez de couper. À l'aide d'un pinceau ou d'une cuillère, étalez suffisamment de sirop sur la couche pour bien l'humidifier. À l'aide d'une spatule en métal, coudée de préférence, étalez la moitié de la chantilly aromatisée au kirsch sur la couche de biscuit. Vérifiez bien que les cerises ont été parfaitement égouttées. Parsemez-les sur la crème chantilly bien régulièrement. Pour finir, étalez le reste de la chantilly sur les cerises. Cela formera une couche de garniture très haute, effet recherché par Pierre Hermé.

3. Placez la deuxième couche de biscuit dans le cercle, et ajustez-la en tapotant délicatement de manière à ce qu'elle se place parfaitement. Badigeonnez bien cette couche de sirop, puis étalez environ deux tiers de la chantilly au chocolat. Couvrez le tout de la dernière couche de biscuit, en tournant le côté le plus plat vers le haut, et badigeonnez-la également de sirop. Pour finir, étalez le reste de la chantilly au chocolat sur l'ensemble en veillant à obtenir une couche aussi uniforme que possible. (Si votre cercle à gâteau fait 6 cm de haut, vous le remplirez probablement à ras bord, en vous servant du bord du cercle comme repère pour aplanir la surface). Laissez le gâteau sur la plaque et réservez le tout au réfrigérateur. Laissez refroidir pendant 2 ou 3 heures. (On peut réaliser ce gâteau jusqu'à la présente étape de sa confection et le conserver au réfrigérateur pendant 24 heures, à l'abri des odeurs).

FINITION

• 125 grammes de crème liquide refroidie • 2 cuillerées à café de sucre glace passé au tamis* 10 griottes (facultatif) • des copeaux de chocolat

1. À l'aide d'un sèche-cheveux, réchauffez le cercle à gâteau et soulevez-le (247).
2. Fouettez la crème chantilly jusqu'à ce qu'elle forme des crêtes fermes de hauteur moyenne, puis incorporez le sucre glace. À l'aide d'une spatule en métal, masquez le pourtour du gâteau d'une couche de chantilly. Vous pouvez choisir d'utiliser toute la crème pour les côtés et laisser le dessus du gâteau tel quel, ou bien de garder un peu de crème pour dresser une couronne de dix rosaces sur le dessus du gâteau à l'aide d'une poche à douille cannelée. Si c'est le cas, coiffez chaque rosace d'une cerise. Remplissez le centre de copeaux de chocolat. Vous pouvez servir le gâteau maintenant ou bien le conserver au réfrigérateur jusqu'à consommation.

CONSERVATION

Vous pouvez préparez à l'avance les ingrédients du biscuit, y compris le gâteau, les cerises et le sirop. La chantilly au chocolat a besoin de quelques heures au réfrigérateur, et l'ensemble, garni, glacé et décoré peut être conservé au réfrigérateur pendant quelques heures. Ce n'est toutefois pas un gâteau que l'on peut garder - il convient de le servir le jour de sa confection, ou le lendemain.

PAVÉ DU FAUBOURG

Une fois que le gâteau est recouvert de ganache, on peut le saupoudrer de cacao et le servir tel quel. Cependant, vous pouvez aussi lui donner un autre fini en le nappant d'un glaçage au chocolat (23 7) et en y ajoutant un abricot que vous aurez gardé parmi ceux qui auront servi à la garniture.
Pierre Hermé

Ce dessert doit son nom au Faubourg Saint-Honoré, adresse des ateliers du légendaire Ladurée. Il a la forme d'un pavé. Cuit dans un petit moule à cake, c'est une affaire toute simple à base de cacao. Pourtant, le pavé a sa place parmi les desserts de légende. Superposition de textures et de saveurs, le *Pavé du Faubourg* est un étrange concert de chocolat et de caramel. Le gâteau au chocolat est imbibé de sirop au caramel avec un soupçon de beurre salé - vous ne trouverez pas de caramel confectionné par Pierre Hermé qui ne contienne une pincée de sel. Puis, sur les différentes couches qui composent ce gâteau, on étale une ganache caramel chocolat, ce qui tient tout simplement du trait de génie. Le caramel de la ganache est « décuit » avec du beurre salé, affiné par la crème, et incorporé à un mélange de chocolat amer et de chocolat au lait, coupé en petits morceaux. Enfin, on rend le caramel épais et onctueux en y ajoutant une bonne portion de beurre doux. En utilisant la combinaison de deux chocolats, Pierre Hermé obtient un parfait équilibre entre l'amertume à la fois douce et intense du sucre caramélisé et la douceur du chocolat, du beurre et de la crème. Afin d'ajouter une note acidulée quelque peu inattendue, mais parfaite au final, on parsème la ganache d'abricots coupés en dés, préalablement trempés dans du jus de citron et assaisonnés de poivre noir.
Cette recette correspond à deux gâteaux - vous pouvez déguster l'un tout de suite et garder l'autre au congélateur pour une autre fois.

LE SIROP

Pour 2 gâteaux de 8 parts chacun : 50 grammes de sucre • 10 grammes de beurre salé (vous pouvez aussi utiliser du beurre doux et y ajouter une pincée de sel) • 100 grammes d'eau chaude

Mettez le sucre dans une casserole de taille moyenne, puis faites chauffer à feu doux. Dès que le sucre se met à fondre, remuez à l'aide d'une cuillère en bois. Continuez à chauffer et à remuer le sucre jusqu'à ce qu'il prenne une belle teinte brune - vous pouvez vérifier la couleur en laissant tomber une goutte de caramel sur une assiette blanche. En vous tenant à bonne distance, mettez le beurre dans la casserole. Puis, tandis qu'il fond, mélangez-le au sucre caramélisé. Reculez à nouveau et ajoutez l'eau. Une fois que le mélange bout, retirez la casserole du feu. Laissez refroidir le sirop à température ambiante. (Vous pouvez préparer le sirop jusqu'à 3 jours à l'avance et le garder couvert au réfrigérateur).

LES ABRICOTS

• 170 grammes d'abricots moelleux, tendres et charnus • le jus d'1/2 citron • 1 pincée de poivre fraîchement moulu

1. Coupez les abricots en petits dés. (SI vous le souhaitez, vous pouvez aussi en garder deux et les utiliser pour décorer le dessus des gâteaux). Mélangez les abricots, le jus de citron et le poivre. Réservez. (Vous pouvez préparer les abricots un jour à l'avance et les conserver à température ambiante dans un récipient fermé).

LA GANACHE

• 185 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Manjari, finement haché • 120 grammes de chocolat au lait, du préférence du Valrhona Jlvara, finement haché • 140 grammes de sucre • 20 grammes de beurre salé (vous pouvez aussi utiliser du beurre doux et y ajouter une petite pincée de sel) • 275 grammes de crème liquide • 335 grammes de beurre doux, à température ambiante

1. Mélangez le chocolat amer avec le chocolat au lait dans un saladier qui peut aller au four. Réservez.
2. Faites chauffer une casserole à feu doux et saupoudrez environ un tiers du sucre sur le fond de la casserole. Dès que le sucre se met à fondre et à se colorer, remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il caramélise. Saupoudrez la moitié du sucre restant et aussitôt qu'il commence à fondre, mélangez-le au sucre déjà caramélisé au fond de la casserole. Recommencez la même opération avec le sucre restant, et faites cuire jusqu'à ce que l'ensemble prenne une couleur brune bien prononcée (vérifiez la couleur en laissant tomber une goutte de caramel sur une assiette blanche). Tenez-vous à bonne distance de la casserole, et, tout en continuant à remuer, ajoutez le beurre salé, puis la crème. Ne vous inquiétez pas si le caramel est grumeleux - Il redeviendra homogène au cours de la cuisson. Portez le tout à ébullition tout en remuant, puis retirez la casserole du feu.
3. Versez la moitié du caramel chaud sur le chocolat haché et, à l'aide d'un fouet, remuez délicatement du centre vers les bords en faisant des cercles concentriques. Une fois que la préparation est homogène, ajoutez ce qui reste de caramel en remuant de la même manière. Réservez la ganache pour qu'elle refroidisse, jusqu'à ce qu'elle soit à peine tiède au toucher.

4. Tandis que la ganache refroidit, malaxez le beurre doux à l'aide de la feuille de votre mixeur ou bien en employant une spatule. Ramollissez le beurre jusqu'à ce qu'il prenne la consistance d'une mayonnaise. Mais attention à ne

pas incorporer d'air. Il ne faut pas malaxer à vitesse rapide si vous utilisez un mixeur ; et si vous le travaillez à la main, n'utilisez pas de fouet.

5. À l'aide d'un fouet, remuez délicatement le beurre pour l'incorporer à la ganache. Vous pouvez maintenant vous servir de la ganache.

6. Pour que vous puissiez travailler la ganache, il faut qu'elle ait une consistance très crémeuse. Vous en étalerez une couche épaisse entre chaque couche du gâteau. Afin qu'elle prenne cette consistance, vous pouvez plonger le saladier contenant la ganache dans un récipient plus grand rempli à demi d'eau froide et de glaçons, ou bien la mettre au réfrigérateur en vérifiant sa consistance toutes les cinq minutes. Dans les deux cas, il est important de mélanger la ganache fréquemment (mais délicatement), pour éviter qu'elle ne devienne trop ferme sur les bords.

ASSEMBLAGE

- 2 biscuits au cacao de 18 cm (210) • du cacao amer en poudre pour le saupoudrage

1. À l'aide d'un couteau-scie, égalisez le sommet des deux biscuits en coupant les parties qui ont trop gonflé. Puis coupez chaque biscuit horizontalement en trois couches égales. Placez chacune des couches inférieures sur un rectangle de carton fort, et gardez les autres couches à portée de main.

2. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, imbibez les couches inférieures avec suffisamment de sirop de caramel. Puis, à l'aide d'une spatule en métal - il est possible qu'une spatule coudée vous semble plus facile d'utilisation - étalez une couche de ganache sur chaque couche de gâteau imbibée. Essayez d'obtenir une épaisseur d'environ 1,5 cm d'épaisseur, la plus régulière possible. On a toujours tendance à avoir moins de ganache sur les bords qu'au centre. Parsemez la ganache de la moitié des abricots et faites-les pénétrer délicatement en appuyant dessus. Ne vous inquiétez pas si de la ganache déborde sur les côtés du gâteau - contentez-vous de l'étaler sur les côtés et continuez l'opération. Placez la couche suivante sur chacun des gâteaux, et imbibez-les de sirop. Tartinez chacun des deux disques d'une couche de ganache et parsemez-les avec le reste des abricots. Imbibez les couches supérieures du gâteau et mettez-les en place. Regardez vos biscuits maintenant, pendant que la ganache est encore molle, et, s'ils penchent d'un côté ou de l'autre, remettez-les délicatement d'aplomb à l'aide de votre spatule. Étalez une fine couche de ganache sur les côtés et le dessus des gâteaux - vous en remettrez plus tard - et placez les gâteaux au réfrigérateur pour qu'ils refroidissent pendant 30 minutes. Gardez la ganache à température ambiante pendant que les gâteaux sont au frais.

3. Retirez les gâteaux du réfrigérateur puis, à l'aide d'une spatule en métal, recouvrez les gâteaux d'une couche régulière en utilisant ce qu'il vous reste de ganache. Faites en sorte d'obtenir des surfaces aussi lisses que possible, sans

trop vous soucier des côtés. À l'aide d'un peigne ou avec les dents d'une fourchette, striez les côtés des gâteaux horizontalement, en essuyant parfaitement le peigne ou la fourchette entre chaque passage. Si vous vous apercevez que vous ne parvenez pas à obtenir un tracé régulier, remettez les gâteaux au réfrigérateur pendant 5 à 10 minutes de façon à raffermir un peu la ganache. Essayez alors à nouveau. (À ce stade, vous pouvez congeler les gâteaux emballés hermétiquement jusqu'à ce qu'il soient fermes, et les garder pendant un mois si vous le souhaitez).

4. Si la ganache n'est pas trop molle, vous pouvez servir les gâteaux aussitôt, ou vous pouvez les garder au réfrigérateur. (Si les gâteaux sont restés au réfrigérateur pendant plusieurs heures, laissez-les revenir à température ambiante pendant deux heures avant de les servir ; si les gâteaux sont trop froids, la ganache perd de son extraordinaire texture). Juste avant de les servir, saupoudrez le dessus des gâteaux légèrement et régulièrement de cacao en poudre - pour de meilleurs résultats utilisez une passoire ou bien une saupoudreuse - et, si vous le souhaitez, vous pouvez aussi couronner chaque gâteau d'un abricot entier que vous aurez préalablement mis de côté.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer à l'avance tous les éléments de ce gâteau. Vous pouvez emballer les gâteaux hermétiquement et les conserver à température ambiante pendant 2 jours ou les congeler pendant 1 mois. Vous pouvez confectionner le sirop 3 jours à l'avance ; vous pouvez préparer les abricots la veille. De plus, vous pouvez assembler les gâteaux - sans les saupoudrer de cacao - et les congeler 1 mois, puis les décongeler au réfrigérateur pendant 1 nuit, et les ramener à température ambiante avant de les servir.

SAINT-HONORÉ AU CHOCOLAT ET AUX POIRES

LE SAINT-HONORÉ EST UNE CRÉATION PARISIENNE. Il fut confectionné en 1863 dans la pâtisserie Chiboust qui se trouvait alors rue Saint-Honoré. Si le nom de Chiboust vous semble familier, c'est qu'il a donné son nom à une crème, mélange de crème pâtissière à la vanille et de meringue, garniture traditionnelle (et ô combien difficile à réaliser) du Saint-Honoré. Si, à l'origine, ce gâteau avait une base de brioche ; de nos jours, on le prépare le plus souvent à partir d'une base de pâte brisée ou de pâte feuilletée (celle que choisit Pierre Hermé) couronnée de choux à la crème caramélisés. Dans la plupart des versions actuelles, le *Saint-Honoré* est garni de crème chantilly. Inutile de préciser que Pierre Hermé a sa propre version de ce grand classique. Son *Saint-Honoré* a pour base la presque traditionnelle pâte feuilletée et comporte aussi une couronne de choux à la crème, mais ils sont garnis d'une crème pâtissière au chocolat et ceux du centre de crème chantilly au chocolat. En utilisant à la fois de la crème pâtissière et de la crème chantilly, Pierre Hermé obtient ainsi un jeu subtil à la fois de saveurs chocolatées et de textures. Enfin, le gâteau est couronné - c'est toute son originalité - de poires parfumées à la vanille et d'une débauche de copeaux de chocolat.

Pour une version sans poires, intensément chocolatée, garnissez la base de pâte feuilletée de crème au chocolat (201), puis couronnez le gâteau, comme c'est le cas dans cette recette, de volutes de chantilly.
Pierre Hermé

LES POIRES

• 1 boîte de 825 grammes de demies poires au sirop • 250 grammes d'eau • 100 grammes de sucre • 1 cuillerée à soupe de jus de citron fraîchement pressé • la pulpe d'1/2 gousse de vanille charnue (254)

1. Égouttez les poires et mettez-les dans un grand saladier (un saladier profond serait le mieux) ; réservez.
2. Portez à ébullition le mélange d'eau, de sucre, de jus de citron et de pulpe de vanille dans une casserole de taille moyenne ou bien dans un saladier au four à micro-ondes. Retirez le sirop du feu et versez-le sur les poires. Appuyez sur les poires avec une feuille de papier sulfurisé, et si ce n'est pas suffisant pour recouvrir les poires de sirop, placez une assiette sur la feuille. Recouvrez le tout d'un papier film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant toute la nuit. (Vous pouvez préparer les poires jusqu'à 3 jours à l'avance et les conserver au réfrigérateur).

LE DISQUE DE PÂTE FEUILLETÉE

• 170 grammes de pâte feuilletée pure au beurre, faite maison (223) ou bien achetée en magasin, refroidie et prête à l'emploi

Sur une surface préalablement farinée, étalez la pâte pour lui donner la forme d'un cercle d'environ 2 mm d'épaisseur et d'au moins 28 cm de diamètre. Transvasez la pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé puis, à l'aide d'un cercle à tarte, ôtez l'excédent de pâte pour former un cercle de la même taille. Piquez toute la surface de la pâte jusqu'à toucher le papier sulfurisé à l'aide d'une fourchette, puis réservez pendant un moment. (Si c'est plus pratique, vous pouvez également recouvrir la pâte d'un papier film alimentaire et la mettre au réfrigérateur pendant une heure ou deux, ou bien encore la mettre à plat dans un récipient hermétique et la congeler pendant un mois)

LES CHOUX À LA CRÈME

• de la pâte à choux (215) encore chaude • de la crème pâtissière au chocolat (205) refroidie

1. Disposez les plaques de manière à diviser le four en trois étages et préchauffez le four à 190°C (th-6-7). Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et gardez-la à portée de main. Adaptez une douille lisse de 1,5 cm de diamètre sur une grande poche.
2. À l'aide d'une cuillère, mettez la moitié de la pâte à choux dans la poche et dressez un cercle de pâte à environ 7 mm du bord du disque de pâte feuilletée. Positionnez l'embout au centre du disque et, en allant du centre vers les bords, dessinez une spirale de pâte en prenant soin de laisser beaucoup d'espace entre chaque ligne de pâte. Mettez la plaque à part pendant un moment.
3. En utilisant la pâte à choux qui reste dans la poche, et en remplissant la poche si nécessaire, dressez autant de petits choux que possible. Chaque chou doit à peine excéder 2,5 cm de diamètre environ. Disposez-les sur la plaque tapissée de papier sulfurisé ; s'il en reste, placez-les à côté du disque de pâte feuilletée. Assurez-vous de laisser au moins 5 cm entre chaque petit tas de pâte pour qu'ils puissent gonfler. Vous obtiendrez bien plus de choux que vous n'en aurez besoin pour ce gâteau. Vous pouvez donc les mettre au congélateur avant de les faire cuire (vous pouvez les utiliser pour faire des profiteroles, 134), ou bien les faire cuire et vous aurez alors un merveilleux goûter tout prêt. (Vous pouvez congeler la base de pâte feuilletée avec sa pâte à choux sur le dessus tout comme les petits choux, à condition de ne pas les faire cuire avant. Congelés jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes, vous pourrez les garder jusqu'à un mois au congélateur).
4. Enfournez les plaques et faites cuire pendant 7 minutes. Puis insérez le manche d'une cuillère en bois dans la porte afin qu'elle reste légèrement

entrouverte. Après douze minutes au total, changez la disposition des plaques : la plaque du haut prend la place de celle du bas et inversement. Tournez chaque plaque de 180 degrés. Puis continuez la cuisson jusqu'à ce que la base et les petits choux soient gonflés, dorés et fermes. Les choux seront probablement cuits au bout de 17 à 20 minutes au total. Retirez-les du four lorsqu'ils sont prêts. Il est possible que la cuisson de la base prenne 25 minutes, voire un peu plus. Transférez la base et les choux sur des grilles pour qu'ils refroidissent à température ambiante. (Vous pouvez conserver la base et les choux dans une pièce sèche et fraîche pendant plusieurs heures avant de les garnir).

5. Adaptez une douille lisse de 7 mm sur une poche et remplissez-la de crème pâtissière. Si vos choux sont parfaitement ronds (chose rare), vous devrez les garnir par le fond. Renversez un chou et, en prenant bien soin de ne pas l'écraser, percez un petit trou dans le fond avec la pointe de l'embout, puis garnissez-le de crème pâtissière. Si vos choux ont une encoche sur le côté (comme c'est souvent le cas), garnissez-les par là. Quelle que soit la méthode employée, placez le chou garni sur une plaque à pâtisserie, et garnissez les autres choux de la même manière. Gardez vos choux sur votre plan de travail pendant que vous faites le caramel.

LE CARAMEL

- 200 grammes de sucre
- 100 grammes de sirop de glucose
- 2 cuillerées à soupe d'eau
- 1/4 de cuillerée à café de jus de citron fraîchement pressé

1. Sortez une plaque à pâtisserie non adhésive tapissée d'un revêtement tel qu'un tapis de cuisson Silpat ou tout autre tapis de cuisson en silicone, ou bien une plaque normale bien huilée. Préparez également un bain-marie d'eau glacée. Prenez un saladier suffisamment grand pour contenir le fond d'une casserole de taille moyenne, puis remplissez-le d'eau et de glaçons.

2. Mettez tous les ingrédients dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Mettez à chauffer à feu doux et portez à ébullition. Remuez la casserole de temps à autre pour faire fondre le sucre. Si des cristaux de sucre commencent à se former sur les parois de la casserole, rincez-les à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau froide. Faites cuire le mélange jusqu'à ce qu'il prenne une teinte caramel clair. Une fois cette couleur obtenue, retirez la casserole du feu et refroidissez le fond de la casserole en la trempant dans le bain d'eau glacée pendant 10 secondes.

3. Les uns après les autres, trempez délicatement le sommet des choux dans le caramel, puis placez-les sur la plaque à pâtisserie antiadhésive, tête en bas. La meilleure façon de tremper les choux est de les tenir.très délicatement entre vos doigts en prenant bien soin de ne pas appuyer. Prenez garde à ne pas toucher le caramel de vos doigts - le sucre cuit est excessivement brûlant.

4. Une fois que vous aurez fini de tremper les choux, et que le caramel aura durci - ils durciront presque instantanément - placez la plaque à pâtisserie sur laquelle se trouve la base de pâte feuilletée et de choux sur le plan de travail. Vérifiez que le caramel est encore liquide et fluide dans la casserole. Si ce n'est pas le cas, réchauffez-le quelques instants. Encore une fois, prenez les choux un par un et trempez-en le fond dans le caramel, puis « collez » le sans tarder sur la couronne de pâte à choux qui entoure la pâte feuilletée. (Si vous avez garni les choux par le côté, veillez à tourner ce côté-là vers l'intérieur.) Continuez jusqu'à ce que vous ayez complété le cercle tout entier.

FINITION

- la crème chantilly au chocolat (207) • les copeaux de chocolat (245) (facultatif)

1. Égouttez les poires et jetez le liquide dans lequel vous les avez pochées. Essuyez délicatement en les épongeant avec du papier absorbant. Gardez-les à portée de main.
2. Adaptez une douille cannelée de 2 cm de diamètre sur une grande poche, puis remplissez la poche avec de la crème chantilly au chocolat. En dessinant une spirale en allant du centre vers les bords, dressez l'ensemble de la base de pâte feuilletée de chantilly. Disposez les demies poires en cercle sur la crème, têtes vers le centre du gâteau. S'il reste un espace au centre, comblez-le avec une poire. Puis, en veillant à ne pas couvrir les poires sur une surface d'environ 5 cm en partant du bord, décorez-les de petites rosaces de chantilly bien fournies en décrivant des cercles concentriques. Pour finir, dessinez une rosace au centre. Parsemez la crème de quelques copeaux de chocolat si vous en avez préparé. Le Saint-Honoré peut être servi immédiatement ou bien gardé au réfrigérateur pendant quelques heures.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer les poires à l'avance, la base de pâte feuilletée, les choux, et la crème pâtissière au chocolat. Mais une fois le gâteau assemblé, il ne faut pas attendre pour le déguster. Bien qu'il soit possible de conserver le gâteau au réfrigérateur pendant quelques heures - 6 heures, maximum - il faut le déguster le jour même.

SAVARIN À LA CANNELLE ET AU RHUM

Pour que le savarin absorbe le plus de sirop possible - c'est en fait une véritable « éponge » - je le laisse sécher après cuisson pendant un jour ou deux. Après cela, le savarin est rassis, assoiffé et prêt à être plongé dans le sirop.
Pierre Hermé

BIEN QUE « SAVARIN AU RHUM » évoque une danse lascive plus qu'un dessert, sans doute plus sud-américaine qu'européenne, et plus fantaisiste que traditionnelle, c'est un gâteau qui a fait perdre tout sens de la modération aux Français depuis plus de 200 ans. Le savarin et son cousin, le baba, furent inventés par le roi Stanislas de Pologne alors qu'il était fort triste. Exilé en Lorraine, le roi n'était pas satisfait par le dessert régional, le kugelhopf, ce gâteau haut, levé et parsemé de raisins secs et de noisettes. La plupart des Lorrains et des Alsaciens l'adorent tout comme tant d'autres Français. Mais sa majesté le trouva bien trop sec. Afin de satisfaire sa gourmandise, il eut l'idée d'imbiber de sirop de rhum le kugelhopf jusqu'à saturation. L'appellation « savarin » fut donnée en l'honneur du gourmet philosophe culinaire Brillât-Savarin, tandis que « baba » provient du goût tout particulier du roi pour *Les contes des Mille et Une Nuits* - le gâteau tenant son nom de celui du héros, Ali Baba.

On confond bien souvent le baba et le savarin. Tout est dans la forme des moules. Les moules en forme de timbales ou de petits verres à jus de fruits sont des moules à baba. Et les moules circulaires sont des moules à savarin. Comme le suggère Pierre Hermé, vous pouvez tout aussi bien utiliser cette pâte pour faire un savarin, ou de petits babas bien renflés sur le dessus. Ou bien les deux. Vous pouvez faire un petit savarin et quelques babas - il faudra juste surveiller leurs temps de cuisson respectifs.

Pour cette recette inhabituelle, le savarin est trempé - imbibé serait plus juste - dans un sirop de rhum traditionnel relevé par un zeste d'orange et des bâtons de cannelle. Enfin, on le sert avec une chantilly au chocolat - beaucoup de chantilly.

LE GÂTEAU

Pour 10 personnes : 180 grammes de farine • 15 grammes de levure fraîche du boulanger, en miettes • 1 gousse de vanille fendue et grattée (254) • le zeste d'1 /2 citron • 1 pincée de sel • 6 gros œufs, à température ambiante • 1 cuillerée à soupe de miel • 70 grammes de beurre doux, à température ambiante

1. Mettez la farine, la levure, la pulpe de vanille, le zeste et le sel dans le bol d'un mixeur muni d'une feuille, puis mélangez à vitesse minimum pendant 30 secondes, de façon à mélanger les ingrédients. Cassez 3 des 4 œufs au centre du mélange. Versez le miel. Battez à vitesse moyenne pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait acquis une certaine élasticité - vous verrez la pâte former de longues bandes en se décollant des parois du bol. Ajoutez 2 œufs supplémentaires et battez pendant 3 à 4 minutes encore

jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez le quatrième œuf, puis, toujours à vitesse moyenne, battez la pâte pendant 10 bonnes minutes. Pétrissez-la également, ce qui permet à la levure de se développer, et donnera au savarin sa structure si particulière. En continuant de mixer, ajoutez le beurre dans le bol par cuillerées à soupe. Il est possible que la pâte soit plus liquide qu'une pâte à brioche à laquelle elle ressemble, mais ce n'est pas un problème. Continuez à battre la pâte jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement homogène - elle aura un magnifique aspect satiné - puis retirez le bol du mixeur et nettoyez-en les parois à l'aide d'un fouet.

2. Recouvrez le bol d'un papier film alimentaire, mettez-le à l'abri des courants d'air et laissez lever la pâte pendant 30 minutes. Elle ne doublera pas de volume - il se peut même qu'elle ne monte pas de manière spectaculaire -, mais ne vous inquiétez pas.

3. Pendant que la pâte monte, beurrez généreusement un moule à savarin de 26 cm de diamètre d'au moins 6 cm de haut (si votre moule est plus petit ou moins profond, il est possible que vous deviez utiliser moins de pâte et réduire le temps de cuisson, auquel cas vous pouvez faire un petit savarin et quelques babas).

4. Après avoir laissé reposer la pâte, versez-la dans le moule beurré à l'aide d'une cuillère - elle devrait remplir le moule à mi-hauteur. Laissez le moule à température ambiante, couvert d'un papier film alimentaire, jusqu'à ce que la pâte remplisse les deux tiers du moule. Comptez entre 20 et 30 minutes (plus ou moins, selon la température de votre pièce).

5. Pendant ce temps, enfournez une plaque à mi-hauteur et préchauffez le four à 200°C (th-6-7).

6. Mettez le moule à savarin sur une plaque à pâtisserie et glissez-la dans le four. Cuisez le savarin pendant 18 à 22 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien gonflé et d'une belle couleur dorée (si après 12 minutes environ le savarin dore trop vite, couvrez-le d'une feuille de papier aluminium sans appuyer). Démoulez le savarin sur une grille (il est possible que vous ayez besoin de passer la lame d'un couteau rond tout autour du gâteau et autour du tube central du moule de manière à détacher le gâteau). Laissez refroidir à température ambiante. (Vous pouvez laisser le savarin à l'air libre et à température ambiante jusqu'à 2 jours ou bien l'emballer hermétiquement et le congeler pendant 1 mois. Décongelez le gâteau dans son emballage avant de le déballer).

FINITION

• 375 grammes d'eau • 150 grammes de sucre • 1 bâton 1/2 de cannelle • le zeste d'1/4 d'orange (pelé avec un épluche-légumes) • 65 grammes de rhum brun • 175 grammes de confiture d'abricot • de la crème chantilly au chocolat (207) • 100 grammes de rhum brun agricole vieux • des copeaux de chocolat pour la décoration (facultatif)

1. Portez à ébullition l'eau, le sucre, la cannelle, et le zeste d'orange dans une casserole de taille moyenne. Retirez la casserole du feu, versez le rhum, et laissez refroidir le sirop pendant environ 10 minutes (il devrait être encore tiède au toucher).
2. Posez le savarin sur un plat à gâteau à rebords et à l'aide d'un couteau économe, faites de petites Incisions sur toute la surface du gâteau. Versez ou badigeonnez le sirop sur le gâteau. Ne lésinez pas et prenez votre temps. Il faut que le gâteau soit complètement imbibé ; cela peut prendre un certain temps. Une fois le gâteau bien imbibé, il aura une texture moelleuse, mouillée.
3. Aspergez le savarin avec les 100 grammes de rhum en deux ou trois opérations, à l'aide d'une bouteille dont vous entravez l'écoulement avec votre pouce.
4. Portez à ébullition la confiture d'abricots à laquelle vous aurez ajouté quelques gouttes d'eau, soit dans une petite casserole, soit dans un saladier au four à micro-ondes. Passez la confiture dans un tamis, puis badigeonnez la confiture tamisée sur le dessus et les côtés de votre gâteau à l'aide d'un pinceau.
5. Avant de le servir, remplissez le centre du savarin de crème chantilly au chocolat et, si vous en avez, décorez la crème de copeaux de chocolat.

CONSERVATION

Vous pouvez congeler le savarin pendant 1 mois avant de l'Imbiber de rhum. Vous pourriez même le congeler pendant 1 mois après l'avoir imbibé de rhum. Cependant, une fois qu'il a été nappé, le moment de le servir est venu.

CONCORDE

AINSI BAPTISÉE NON EN L'HONNEUR DE L'AVION SUPERSONIQUE du même nom mais de la majestueuse Place de la Concorde à Paris, on associe ce gâteau au célèbre chef parisien Gaston Lenôtre chez qui Pierre Hermé fut apprenti. C'est sans doute l'un des premiers gâteaux de Lenôtre. C'est très certainement le gâteau qui a été le plus cher à son cœur pendant longtemps. Après trente-cinq ans, il a encore beaucoup de succès. Et pour une bonne raison - c'est un gâteau au chocolat simple (il n'a que trois composantes), plein de surprises (chaque bouchée est à la fois croustillante et crémeuse), et, cela va de soi, c'est un délice. Le gâteau est monté sur trois disques de meringue au chocolat, masqués d'une couche de mousse au chocolat. Lorsque vous formerez les cercles de meringue, vous confectionnerez également une série de cylindres de meringue qui serviront à la décoration du gâteau. Enfoncés dans les côtés et sur le dessus du gâteau ces bâtons de couleur cacao, de taille et de longueur forcément irrégulières, dessinent un paysage escarpé, aux courbes engageantes et manifestement croustillantes.

La meringue au chocolat est naturellement dure. Il est donc bien meilleur (et aussi plus pratique) d'assembler le gâteau, de le congeler et puis le décongeler. Le fait de congeler et de décongeler le Concorde a pour effet de ramollir et d'attendrir la meringue.
Pierre Hermé

LA MERINGUE

Pour 6 à 8 personnes : 100 grammes de sucre glace • 3 cuillerées à soupe de cacao en poudre • les blancs de 4 gros œufs, à température ambiante (voir étape n°3) • 100 grammes de sucre

1. Disposez les plaques de manière à diviser le four en trois étages et préchauffez le four à 120°C (th-2). Tapissez de papier sulfurisé deux grandes plaques à pâtisserie. Esquissez au crayon à papier deux cercles de 22 cm sur l'une des deux feuilles de papier sulfurisé, et un seul cercle de 22 cm sur l'autre. Retournez les feuilles. (Si vous n'arrivez pas à voir distinctement la forme des cercles une fois les feuilles retournées, forcez le trait). Adaptez une douille lisse d'1,5 cm de diamètre sur une grande poche à pâtisserie et une autre de 7 mm sur une poche plus petite. (Si vous n'avez qu'une seule poche, utilisez-la pour la douille de 1,5 cm de diamètre, et remplacez la plus petite poche par un sac en plastique à fermeture zip. Une fois le sac en plastique garni de meringue, vous pouvez le sceller et en coupez un coin.)
2. Tamisez ensemble le sucre glace et le cacao en poudre, et gardez-les à portée de main.
3. Afin de faire monter les blancs au maximum, il faut qu'ils soient à température ambiante. Mettez-les dans un bol qui peut aller au four à micro-ondes, placez-le dans le four, réglé à la puissance minimum. Chauffez les

blancs pendant environ 10 secondes. Remuez et continuez à les chauffer par petites tranches de 5 secondes jusqu'à ce qu'ils atteignent à 25°C.

4. Dans le bol d'un mixeur, fouettez les blancs à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils deviennent opaques et que se forment de petites crêtes encore molles. En continuant à les fouetter à la même vitesse, ajoutez la moitié du sucre granulé et continuez à battre jusqu'à ce que les blancs soient brillants et les crêtes fermes. Passez en vitesse moyenne et ajoutez progressivement le reste du sucre en continuant à fouetter les blancs.

5. Ôtez le bol du mixeur. À l'aide d'un fouet, incorporez le sucre glace et le cacao tamisé. Travaillez vite mais délicatement. La meringue bien aérée se dégonflera un peu, c'est inévitable.

6. Versez à l'aide d'une cuillère deux tiers du mélange dans une grande poche à douille et commencez à le dresser au centre de l'un des cercles que vous avez tracés. Dessinez une spirale en allant du centre vers la bordure dessinée au crayon en essayant de faire en sorte que chaque boucle de pâte touche la précédente. Pressez sur la poche de manière constante mais sans trop appuyer. Assurez-vous que les cercles restent fins - ils ne devraient pas dépasser 1 cm d'épaisseur. Continuez ainsi pour les autres cercles. Remplissez la petite poche (ou bien le sac en plastique) avec le reste du mélange, et tracez autant de longues bandes de meringue que possible sur la plaque à pâtisserie où se trouve le disque unique (vous vous servirez de morceaux de bandes de meringue pour décorer les côtés et le dessus du gâteau).

7. S'il reste d'autres espaces ou bien des parties irrégulières sur les disques, appuyez très légèrement dessus à l'aide d'une spatule en métal pour les rectifier. Enfournez les plaques, puis insérez le manche d'une cuillère en bois dans la porte afin qu'elle reste légèrement entrouverte. Faites cuire les disques pendant une heure et demie à deux heures. Changez la disposition des plaques deux ou trois fois pendant la cuisson : la plaque du haut prend la place de celle du bas et inversement. Tournez chaque plaque de 180 degré. Les meringues doivent être fermes mais blanches. Éteignez le four et continuez à faire sécher les meringues pendant deux heures encore, ou toute la nuit, porte fermée.

8. Posez les meringues, le papier sulfurisé et la plaque sur des grilles pour les laisser refroidir à température ambiante. Glissez une fine spatule en métal sous les disques et les bandes de façon à les détacher du papier (vous pouvez préparer les meringues jusqu'à 1 semaine à l'avance et les conserver dans un lieu sec et frais, dans une boîte hermétique par exemple).

LA MOUSSE

• 250 grammes de chocolat amer, de préférence de la marque Valrhona Guanaja, finement haché • 250 grammes de beurre doux • les blancs de 6 gros-oeufs, à température ambiante • 1 cuillerée à soupe de sucre • les jaunes de 3 gros œufs, à température ambiante et légèrement fouettés à l'aide d'une fourchette

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie (le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole) dans de l'eau frémissante ou dans un four à micro-ondes. Puis laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il soit encore chaud au toucher (45°C). Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre à chocolat. Il est important que le chocolat ne soit pas trop chaud lorsque l'on y ajoute le beurre - si le beurre fond, cela alourdira la mousse.

2. Dans un mixeur muni d'un fouet (ou bien à l'aide d'un fouet manuel), fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il soit très onctueux. Ajoutez le chocolat refroidi en trois fois. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Versez le mélange à base de chocolat dans un grand saladier. Lavez, puis séchez très soigneusement le bol et le fouet du mixeur.

3. Dans le bol du mixeur, fouettez les blancs à vitesse maximum jusqu'à ce que se forment des crêtes encore molles. Toujours à la vitesse maximum, ajoutez le sucre, et continuez à fouettez jusqu'à ce que les blancs forment des crêtes bien fermes et brillantes. En continuant à battre, versez les jaunes et fouettez pendant encore 30 secondes. Les blancs vont perdre du volume après l'adjonction des jaunes.

4. À l'aide d'un fouet, mélangez un quart du mélange à base d'œufs dans le chocolat pour l'éclaircir. Puis incorporez délicatement le reste du mélange. La mousse, qui vous rappellera sans doute une crème au beurre légèrement fouettée plutôt qu'une mousse traditionnelle, est maintenant prête à l'emploi - et il faut vous en servir rapidement.

ASSEMBLAGE

1. Découpez un cercle dans du carton fort aux dimensions des disques de meringues. Mettez une bonne cuillerée de mousse au chocolat au centre, puis utilisez la mousse pour coller un disque de meringue sur le cercle de carton (gardez le disque au verso le plus lisse pour le dessus). Recouvrez le disque avec un peu moins de la moitié de la mousse, et lissez la surface à l'aide d'une spatule coudée. Placez un autre disque sur la mousse en ajustant bien le disque. Il faut que l'ensemble soit plat. Recouvrez ce disque d'un peu plus de la moitié de ce qui reste de la mousse, encore une fois en lissant bien le dessus. Retournez le dernier disque, côté plat vers le haut, et ajustez-le bien sur la mousse. Recouvrez le dessus du gâteau d'une fine couche de la mousse qu'il reste pour masquer l'ensemble, puis mettez le gâteau au congélateur. Laissez-le au congélateur environ 2 heures pour que la mousse prenne bien.

2. À l'aide d'un couteau-scie, coupez les bandes de meringue en morceaux d'environ 1,5 cm de long. Ne vous inquiétez pas si les bandes se cassent ou sont irrégulières - c'est inévitable. Même quelques miettes iront très bien sur ce gâteau. Retirez le gâteau du congélateur et, à l'aide d'un sèche-cheveux, réchauffez les côtés et le dessus du gâteau de façon à ramollir un peu la

mousse. Attention, n'exagérez pas. Enfoncez les morceaux de meringue dans les côtés et sur le dessus du gâteau, soit de façon désordonnée, soit suivant un motif de votre choix. Vous pouvez servir le gâteau maintenant, mais la meringue sera plus tendre si vous la congelez en l'emballant bien et en la gardant ainsi pendant au moins une journée.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer les disques de meringue et les bâtons jusqu'à 1 semaine à l'avance et les garder dans une boîte hermétique à température ambiante, mais il faudra utiliser la mousse dès que vous l'aurez faite. Une fois le gâteau assemblé, vous pouvez le garder couvert au réfrigérateur, à l'abri des odeurs, jusqu'à 3 jours. Sinon, conservez-le au congélateur, emballé hermétiquement, jusqu'à 1 mois. Décongelez le gâteau encore dans son emballage au réfrigérateur pendant une nuit.

CRIOLLO

QUICONQUE PARLE QUELQUES MOTS D'ESPAGNOL pensera immédiatement à la cuisine familiale hispanique en entendant ce mot : criollo. Et lorsque vous regarderez les ingrédients qui composent cet irrésistible gâteau, vous y découvrirez en effet une touche très sud-américaine. Le criollo possède des saveurs tropicales : de la noix de coco, de la banane et du chocolat. Mais avec une touche bien française aussi. Les couches de noix de coco sont formées par une dacquoise, c'est-à-dire un disque à base de meringue/macaron. La garniture se compose d'une mousse au chocolat, peu ordinaire et relevée : le jus de citron et le gingembre n'y passent pas inaperçus. Enfin, cachées au cœur du gâteau, des bananes caramélisées confirment la touche tropicale.

Mais criollo a une autre signification toujours liée à l'Amérique Centrale et à l'Amérique du Sud, et chère au cœur de tout pâtissier. Criollo est le nom de la fève de cacao la plus rare et la plus difficile à cultiver. On trouve la fève de criollo au Venezuela, au Mexique, au Nicaragua, au Guatemala, en Colombie, à la Trinité, à la Grenade et en Jamaïque. C'est la fève que l'on utilise pour donner des arômes subtiles aux mélanges de cacao les plus fins.

Faites bien attention de caraméliser les bananes à feu vif ; car vous risquez de transformer vos bananes en purée.
Pierre Hermé

LES BANANES

• 2 bananes de taille moyenne • 1 cuillerée à café 1/2 de jus de citron fraîchement pressé • 1 cuillerée à soupe 1/2 de beurre doux • 2 cuillerées à soupe de sucre brun

1. Pelez les bananes et coupez-les en biais et en tranches d'1,5 cm d'épaisseur.Mélangez les bananes dans le jus de citron et gardez-les à portée de main.
2. Faites fondre le beurre dans une poêle de taille moyenne (de préférence antiadhésive) à feu vif, et une fois que le beurre commence à faire des bulles, ajoutez le sucre brun en remuant. Ajoutez les bananes et faites-les cuire en ne cessant pas de remuer (et en faisant bien attention à ne pas les laisser se transformer en purée) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et enrobées d'une fine couche de caramel. Retirez la poêle du feu.
3. Disposez les bananes sur une assiette. Laissez-les tiédir pendant que vous préparez la mousse.

LA MOUSSE

• 2 gros œufs • le jaune d'1 gros œuf • 70 grammes de sucre • 2 cuillerées à soupe d'eau • 250 grammes de crème liquide refroidie • 170 grammes de chocolat amer, de préférence

du Valrhona Manjari, finement haché • le zeste d'1 citron finement râpé • 1/4 de cuillerée à café de gingembre pelé et finement râpé

1. Placez les œufs et le jaune dans le bol d'un mixeur muni d'une feuille. À vitesse minimum, battez le tout pendant quelques secondes pour les mélanger.
2. Mettez le sucre et l'eau dans une petite casserole à fond épais, et faites cuire à feu moyen, en remuant la casserole de manière à garder le sucre bien humide jusqu'à ce qu'il fonde (s'il reste du sucre sur les parois de la casserole, rincez-les à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau froide). Lorsque le sucre fond, arrêtez de remuer. Augmentez la chaleur à feu vif, faites bouillir le mélange et laissez cuire - sans remuer - jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 125°C (comptez entre 5 et 10 minutes). Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre à sucre ou d'un thermomètre électronique. Retirez immédiatement la casserole du feu.
3. Ramenez le mixeur à vitesse lente et battez les œufs pendant encore quelques secondes. Ajoutez alors le sirop très lentement en un mince filet continu. Afin d'éviter les éclaboussures, essayez de le faire couler sur les parois du bol, et non sur la feuille. Ne raclez pas le sirop durci pour l'ajouter à la meringue ; vous feriez des grumeaux). Augmentez la vitesse du mixeur au maximum et battez les œufs pendant encore 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient à température ambiante, de couleur claire, et qu'ils aient plus que doublé de volume. Pendant que vous battez les œufs, préparez la crème et le chocolat.
4. Battez la crème jusqu'à ce que se forment des crêtes de hauteur moyenne. Gardez-la sur votre plan de travail pendant que vous préparez le chocolat.
5. Faites fondre le chocolat au bain-marie (le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole) dans de l'eau frémissante ou dans un four à micro-ondes. Retirez le chocolat du feu et, si nécessaire, versez-le dans un saladier suffisamment grand pour contenir tous les Ingrédients composant la mousse. Ajoutez le zeste et le gingembre râpé en remuant, puis faites refroidir le chocolat jusqu'à ce qu'il soit encore chaud (45°C). Mesurez la température avec un thermomètre électronique.
6. À l'aide d'un fouet, incorporez environ 1/4 de la crème dans le chocolat. Ajoutez le reste de la crème, puis, très délicatement, le mélange à base de blancs en neige (il vaut mieux utiliser la mousse tout de suite, mais si besoin est, vous pouvez la couvrir et la garder au réfrigérateur toute une nuit).

ASSEMBLAGE

- 2 disques de dacquoise à la noix de coco (213)

1. Découpez les deux disques de dacquoise pour qu'ils tiennent dans un cercle à gâteau de 22 cm. Le plus simple est de poser (délicatement) le cercle sur chaque disque. Puis, à l'aide d'un couteau, ôtez l'excédent de meringue autour

du cercle. Vous pouvez également faire une impression dans les meringues avec le cercle à gâteau, puis, à l'aide d'un couteau-scie, couper l'excédent. Si le disque se craquelle, vous pourrez toujours placer les morceaux dans le cercle et les « recoller » avec de la mousse.

2. Placez le cercle à gâteau sur le rond de carton fort, puis placez l'un des disques de dacquoise dans le cercle. Recouvrez le disque d'environ 1/3 de la mousse, en la lissant à l'aide d'une spatule coudée. Égouttez et épongez bien les bananes en les étalant de manière à ce que chaque bouchée du gâteau ait sa portion de banane. Étalez la moitié de ce qu'il vous reste de mousse sur les bananes, en lissant à nouveau le dessus à l'aide d'une spatule coudée. Placez le second disque de dacquoise par-dessus, côté lisse tourné vers le haut. Étalez le restant de mousse régulièrement sur le disque.

3. Si vous vous apprêtez à servir le gâteau le jour même, placez le gâteau (toujours dans son cercle à gâteau et posé sur le rond de carton) au réfrigérateur et laissez-le refroidir au moins 3 heures. Si vous ne comptez pas servir le gâteau le jour même, mettez-le au congélateur une fois qu'il est ferme et emballé hermétiquement. (Vous pouvez préparer le gâteau jusqu'à cette étape et le congeler pendant un mois. Décongelez-le au réfrigérateur une nuit avant de le servir).

FINITION

• 1/2 banane pelée et coupée en biais en tranches épaisses de 7 mm • 1 filet de citron fraîchement pressé • 1 cuillerée à soupe, soit 15 grammes, de beurre doux • 1 cuillerée à soupe de sucre brun • de la noix de coco râpée, sans sucre ajouté (légèrement grillée selon votre goût) • de la gelée de pomme ou de coing réchauffée

1. Mélangez les tranches de bananes (que vous utiliserez pour couvrir le gâteau) dans le jus de citron. Faites fondre le beurre à feu vif dans une poêle et ajoutez le sucre. Une fois que le mélange commence à former des bulles, ajoutez les bananes. Faites-les cuire en remuant jusqu'à ce qu'elle soient caramélisées. Retirez la poêle du feu, transférez les bananes sur une assiette et laissez-les refroidir à température ambiante. Une fois refroidie, épongez-les.

2. À l'aide d'un sèche-cheveux, chauffez le cercle autour du gâteau puis retirez-le (247). Toujours à l'aide du sèche-cheveux, chauffez légèrement les côtés du gâteau pour ramollir la mousse. Faites pénétrer la noix de coco râpée dans les côtés du gâteau, puis disposez les bananes caramélisées sur le dessus de manière à former un croissant. Faites se chevaucher les tranches pour qu'elles forment un demi-cercle. Badigeonnez les bananes de gelée pour leur donner un léger brillant. Si vous ne vous apprêtez pas à servir le gâteau, remettez-le au réfrigérateur. Ce gâteau se sert frais. Il peut se conserver 1 journée au réfrigérateur.

DACQUOISE AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

UNE DACQUOISE - ce nom renvoie à la fois au dessert et aux disques entre lesquels se trouve la garniture - est un délice que l'on trouve dans toutes les pâtisseries. Traditionnellement, il se compose de disques aux amandes - ces disques sont à mi-chemin entre un biscuit macaron et une meringue. Il est garni de crème au beurre aux noisettes. En effet, le gâteau original est encore populaire, et mérite bien ce succès. Mais sa composition, c'est-à-dire les couches de dacquoise croustillante et la garniture crémeuse, encouragent les innovations. Il n'est pas rare de trouver maintenant des dacquoises aux noix ou aux pistaches, ou encore à la noix de coco. C'est ainsi que Pierre Hermé a confectionné sa version du *Parfait* (177) et son *Criollo,* gâteau au chocolat et à la banane (46). Pour ce gâteau, Pierre Hermé ne s'éloigne pas trop de la recette traditionnelle. Les disques de dacquoise sont aromatisés à la poudre d'amande à laquelle s'ajoute également une quantité équivalente de poudre de noisettes. Enfin, sur le dessus, des noisettes grillées, d'un brun doré, coupées en morceaux irréguliers. Quant à la garniture, elle est, comme il se doit, riche, satinée, et très onctueuse, sans être une crème au beurre. À la place, Pierre Hermé utilise une ganache au chocolat amer. Au bout du compte, cette dacquoise ressemble moins à une innovation qu'à une nouvelle tradition.

Vous pouvez utiliser les dacquoises dans d'autres gâteaux. Par exemple, à la place des disques de meringue au chocolat dans le Concorde (41) - ils seraient extraordinaires avec la mousse qui l'accompagne - et ils pourraient tout aussi bien remplacer la dacquoise à la noix de coco dans le parfait (177).
Pierre Hermé

LA DACQUOISE

• 40 grammes de poudre d'amandes finement moulues (246) ou bien des amandes mondées • 50 grammes de poudre de noisettes finement moulues (246) ou bien 50 grammes de noisettes pelées et grillées (250) • 150 grammes de sucre • les blancs de 5 gros œufs, à température ambiante • 80 grammes de noisettes, grillées, pelées (250), et coupées en deux • du sucre glace pour le saupoudrage

1. Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Esquissez au crayon à papier 2 cercles de 22 cm de diamètre sur le papier sulfurisé. Retournez la feuille. SI vous n'arrivez pas à voir distinctement la forme des cercles une fols la feuille retournée, forcez le trait. Réservez. Adaptez une douille lisse de 1,5 cm de diamètre sur une poche de taille moyenne.
2. Si vous n'utilisez pas de poudre d'amandes ni de poudre de noisettes, mettez les amandes mondées, les noisettes pelées (pas celles que vous avez coupées en deux) et les 50 grammes de sucre dans un robot ménager muni d'un couteau en métal. Mixez jusqu'à ce que la préparation soit aussi fine que de la farine, ce qui prendra au moins 3 minutes. Faites une pause après une minute pour vérifier l'état de votre travail et racler les parois du bol. Une fois

le mélange moulu, à l'aide d'une cuillère en bols, passez le tout dans un tamis au maillage moyen. Si vous utilisez de la poudre d'amandes ou de noisettes, mélangez-les ensemble avec 50 grammes de sucre ; réservez.

3. Dans un mixeur parfaitement propre et sec muni d'un fouet, battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils deviennent opaques. Ajoutez progressivement 100 grammes de sucre et continuez à battre jusqu'à ce que se forment des crêtes fermes et brillantes. Retirez le bol du mixeur et, à l'aide d'un fouet, incorporez délicatement le mélange de noisettes, ou d'amandes, et de sucre dans les blancs en neige.

4. À l'aide d'une cuillère, versez la moitié du mélange dans la poche et dressez-en une bonne quantité à chaque coin de la plaque à pâtisserie de manière à bien faire tenir la feuille de papier sulfurisé. Commencez à dresser le mélange au centre de l'un des deux cercles que vous avez tracés, en dessinant une spirale à mesure que vous vous éloignez du centre vers les bords. Arrêtez vous à environ 1,5 cm de la bordure du cercle. Essayez de faire en sorte que chaque boucle du mélange touche la précédente. Pressez sur la poche de manière constante mais sans trop appuyer. Remplissez à nouveau la poche et décorez le second disque (s'il reste encore de la meringue, vous pouvez former des petits ronds en forme de boutons qui feront de délicieux biscuits). S'il reste d'autres espaces ou bien des parties irrégulières dans les disques, appuyez très légèrement dessus à l'aide d'une spatule en métal pour les rectifier. Parsemez très régulièrement chaque disque de morceaux de noisettes grillées, appuyez délicatement dessus, puis saupoudrez le tout de sucre glace. Laissez reposer les disques sur votre plan de travail pendant 10 minutes. Saupoudrez-les légèrement une seconde fois. Laissez-les reposer encore une fois pendant 10 minutes.

5. Pendant que les disques reposent, enfournez une plaque à mi-hauteur et faites cuire les disques pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur brun doré et soient fermes au toucher. Glissez la plaque à pâtisserie sur une grille et laissez refroidir les disques à température ambiante (vous pouvez emballer hermétiquement les disques et les conserver ainsi pendant 2 jours au réfrigérateur, ou bien les congeler pendant 1 mois).

FINITION

• 825 grammes de ganache au chocolat amer (198), prête à l'emploi • du sucre glace pour le saupoudrage

1. À l'aide d'une cuillère, versez la ganache dans une grande poche à pâtisserie munie d'une douille lisse de 1,5 à 2,5 cm de diamètre. Placez l'un des disques de dacquoise, noisettes vers le haut, sur un rond de carton (« collez » le disque sur le rond avec un peu de ganache) et formez de grosses boules de ganache (d'environ 5 cm de diamètre) sur tout le tour du disque en longeant le bord.

Garnissez le centre du disque avec le reste de ganache et couvrez la garniture avec le second disque, noisettes vers le haut, en ajustant le disque pour qu'il tienne bien. Mettez la dacquoise au réfrigérateur, à l'abri des odeurs, et laissez-la ainsi jusqu'à ce que la ganache se raffermisse. Comptez environ 1 heure.
2. Saupoudrez le dessus de la dacquoise de sucre glace juste avant de la servir. Sortez-la du réfrigérateur deux heures avant consommation.

CONSERVATION

Une fois la dacquoise dressée - avant d'avoir saupoudré de sucre glace - vous pouvez la garder une nuit au réfrigérateur. Sinon, emballée hermétiquement, elle se conserve un mois au congélateur. Pour la décongeler, laissez-la, dans son emballage, reposer une nuit au réfrigérateur.

CHARLOTTE AU CHOCOLAT ET À LA RHUBARBE

BIEN QU'IL PORTE LE NOM DE CHARLOTTE, ce gâteau n'appartient pas vraiment à une catégorie en particulier. Ce n'est pas tout à fait une mousse ni tout à fait une charlotte. Par certains aspects, il vous rappellera un dessert que l'on ne voit plus guère de nos jours, la charlotte russe. En gardant ce dessert à l'esprit, imaginez maintenant un gâteau composé d'une superposition de disques de biscuits cuillères trempés dans du jus de fruit de la passion, de compote de rhubarbe et de crème au chocolat blanc. Et c'est en cela que ce gâteau ressemble le plus à la charlotte russe - imaginez la touche finale suivante : des volutes de chantilly, des copeaux de chocolat blanc et quelques baies rouges.

Remarque sur le chocolat blanc : c'est un ingrédient traître. Il est excessivement sucré et, employé à mauvais escient, sa saveur peut masquer toutes les autres et faire perdre tout intérêt à un dessert pourtant bien confectionné. Mais dans cette recette le goût sucré du chocolat devient son atout principal et la crème au chocolat blanc se comporte comme l'accompagnement idéalement doux de la rhubarbe à la saveur corsée et acidulée. Cette combinaison est une vraie révélation. Les amateurs de chocolat noir les plus farouches en viennent même à juger le chocolat blanc à sa juste valeur.

Dans ce gâteau, le chocolat blanc a trois rôles essentiels. Il donne la texture, la saveur et apporte une note sucrée à la crème de la charlotte.
Pierre Hermé

LES BISCUITS CUILLERES

Pour 8 personnes : la pâte à boudoirs (208)

Pour confectionner ce dessert, vous aurez besoin de deux disques de boudoirs de 22 cm. En suivant les Instructions de la recette, dressez les disques à l'aide d'une poche à douille sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, cuisez et laissez-les refroidir. (Emballés hermétiquement, ils se conservent 2 jours à température ambiante ou un mois au congélateur.)

LA RHUBARBE

• 680 grammes de rhubarbe, étêtée, pelée et coupée en dés de 7 mm (vous devriez obtenir environ 450 grammes de dés de rhubarbe) • 3 cuillerées à soupe de jus de citron fraîchement pressé • 50 grammes de sucre • 3 cuillerées à soupe d'eau froide • 2 cuillerées 1/2 à café de gélatine en poudre (ou bien 3 grammes de feuilles de gélatine)

1. Dans une casserole à fond épais et sur feu moyen, mélangez la rhubarbe, le jus de citron et le sucre. Portez à ébullition, puis faites cuire en remuant

souvent jusqu'à ce que la rhubarbe ramollisse et que la plus grande partie du liquide s'évapore. Comptez entre 7 et 10 minutes. Retirez du feu.

2. Pendant que la rhubarbe cuit, préparez la gélatine. Versez l'eau froide dans un petit saladier qui peut aller au four à micro-ondes puis saupoudrez la gélatine en poudre ou plongez les feuilles de gélatine dans le saladier. Une fois la gélatine ramollie, faites-la chauffer pendant environ 15 secondes au four à micro-ondes, ou 2 minutes dans une petite casserole à feu doux. Mélangez la rhubarbe et la gélatine.

3. Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et placez un cercle à gâteau ou à tarte de 22 cm de diamètre. Versez la compote de rhubarbe dans le cercle, placez la plaque au congélateur pour que la compote prenne. Comptez environ 2 heures (la compote congelée, vous pouvez retirer le cercle). Emballée hermétiquement vous pourrez garder la compote au congélateur pendant 2 semaines. Il n'est pas nécessaire de décongeler la compote avant de l'utiliser.

LA CRÈME AU CHOCOLAT BLANC

• 185 grammes de chocolat blanc, de préférence du Valrhona Ivoire, finement haché • 665 grammes de crème liquide

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie dans un saladier de taille moyenne - le saladier ne doit pas toucher le fond de la casserole - dans une eau frémissante. Vous pouvez également faire fondre le chocolat au four à micro-ondes. Dans un cas comme dans l'autre, ne quittez pas le chocolat des yeux. Plus encore que le chocolat noir, le chocolat blanc ne doit pas être trop chauffé : il se sépare et brûle rapidement. Pendant que le chocolat fond, portez 165 grammes de crème épaisse à ébullition.

2. Une fois que le chocolat a fondu et que la crème a bouilli, à l'aide d'un fouet, mélangez la crème au chocolat. Ne vous inquiétez pas si la crème prend une couleur jaune ; c'est normal. Ce mélange doit refroidir jusqu'à ce qu'il soit à une température comprise entre 23°C et 27°C. Réservez à température ambiante. Remuez la crème pendant qu'elle refroidit et surveillez-la de près - le chocolat blanc refroidit et durcit plus vite que le chocolat noir.

3. Battez les 500 grammes de crème qui restent jusqu'à ce que se forment des crêtes moyennement fermes. Une fois le chocolat refroidi, incorporez la crème fouettée. La garniture est prête. Il faut l'utiliser immédiatement.

ASSEMBLAGE

• 6 fruits de la passion coupés en 2

Évidez les fruits de la passion à l'aide d'une cuillère. Délitez la chair et filtrez-la pour ne récupérer que le jus. Mettez le cercle de 22 cm de diamètre sur un

rond en carton et placez l'un des disques de biscuits cuillères dans le cercle. Imbibez le disque avec un peu de jus de fruits de la passion. Ôtez le cercle à gâteau ou le cercle à tarte de la compote de rhubarbe, puis superposez le disque de rhubarbe sur le disque de biscuits cuillères. Versez à l'aide d'une cuillère la moitié de la crème au chocolat blanc en ayant soin de bien lisser le dessus avec une spatule coudée. Posez le second disque de boudoirs sur la crème, en ajustant le disque pour qu'il tienne bien sur son coussin de mousse. Humidifiez ce disque avec un peu de jus de citron vert, puis ajoutez le reste de la crème au chocolat blanc. Lissez le dessus. La crème devrait remplir le cercle à ras bord. Si vous en avez plus que nécessaire, gardez-la dans un bol pour la déguster à part. Mettez la charlotte au réfrigérateur au moins 4 heures, ou bien pendant toute la nuit en vous assurant qu'elle est bien à l'abri des odeurs.

FINITION

• 500 grammes de crème liquide, légèrement sucrée et fouettée • des copeaux de chocolat blanc (245) • des framboises ou des fraises

Au moment de servir, retirez la charlotte du réfrigérateur. À l'aide d'un sèche-cheveux, ôtez le cercle à gâteau (247). Vous pouvez la servir telle, ou bien ajouter une dernière petite touche de crème chantilly sur les côtés et sur le dessus. Vous pouvez également la masquer d'un manteau de crème chantilly et y ajouter quelques petits morceaux de chocolat et quelques baies. Si vous décidez de le dresser ainsi, décorez le dessus et les côtés du gâteau de petites rosaces de crème chantilly, ou étalez la crème chantilly en dessinant des spirales ou des coulées à l'aide d'une spatule ou même d'une cuillère. Enfin, parsemez l'ensemble de la charlotte de copeaux de chocolat blanc et ajoutez quelques fruits rouges. Servez immédiatement ou gardez au réfrigérateur jusqu'à consommation.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer à l'avance les disques de boudoirs et la compote de rhubarbe et les conserver au congélateur jusqu'à ce que vous en ayez besoin. En revanche, il vaut mieux utiliser la crème au chocolat blanc et la chantilly (facultative) juste après les avoir préparées. Assemblée, la charlotte couverte se conserve au réfrigérateur une nuit. Une fois enneigée de chantilly, il faut la réserver au frais et la servir dans les deux heures.

MILLE-FEUILLE AU CHOCOLAT

LE MILLE-FEUILLE DOIT SON NOM À SES MULTIPLES COUCHES de pâte feuilletée légère comme une brise. Parmi les desserts les plus élégants du répertoire des pâtissiers français, le mille-feuille, qui se compose de trois couches de pâte feuilletée garnies de crème pâtissière. On y trouve parfois des baies (voir les suggestions de Pierre Hermé ci-contre). Il arrive qu'il soit couvert d'un glaçage blanc ou bien que la garniture soit un peu plus riche que de la crème fouettée, mais il est rarement meilleur que ce mille-feuille si simple, et tellement délicieux. La pâte feuilletée tout comme la garniture de crème pâtissière y connaissent de légères variations, mais significatives. La pâte est caramélisée pour la rendre encore plus croustillante, plus feuilletée, et encore plus savoureuse que d'habitude. Quant à la crème, elle est enrichie de chocolat amer puis rendue plus légère par l'adjonction de crème chantilly.

LA GARNITURE

Pour 6 personnes : la crème pâtissière à la vanille (204) • 200 grammes de chocolat amer, de préférence de la marque Valrhona, Guanaja, finement haché • 125 grammes de lait entier • 185 grammes de crème liquide

1. Préparez un bain d'eau glacée pour la garniture. Remplissez un grand saladier de glaçons et d'eau. Sortez un petit saladier qui puisse contenir tous les ingrédients et tenir dans un saladier plus grand.

2. Versez la crème pâtissière dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffez à feu moyen, puis, en remuant constamment, portez à ébullition. Ajoutez le chocolat et le lait en mélangeant. Chauffez le tout jusqu'à ce que le mélange se mette à nouveau à bouillir. Cela devrait prendre une minute ou deux. Retirez la casserole du feu et raclez la crème pâtissière pour la verser dans le petit saladier. Placez ce saladier dans un bain d'eau glacée et refroidissez la crème pâtissière en remuant fréquemment de façon à ce qu'elle refroidisse rapidement et de manière constante. Une fois la crème pâtissière refroidie, retirez-la du bain d'eau glacée.

3. Battez la crème épaisse jusqu'à ce que se forment des crêtes de taille moyenne. À l'aide d'une maryse flexible, incorporez très délicatement la crème chantilly à la crème pâtissière au chocolat. La garniture est maintenant prête à l'emploi. (Vous pouvez utiliser la garniture tout de suite ou bien la garder au réfrigérateur enfermée hermétiquement dans un sac en plastique pendant 4 heures.)

Lorsque c'est la saison des fruits rouges, j'aime en ajouter au mille-feuille. Je prépare la moitié de la garniture habituellement nécessaire et j'y incorpore délicatement un assortiment de fruits rouges ou bien une seule espèce (tout dépend de ce que l'on peut trouver). Soit des fraises (les fraises des bois sont délicieuses dans ce dessert) ou bien des framboises. Et j'en modifie également la structure. Au lieu d'avoir trois couches de pâte feuilletée et deux de garniture, je mets une seule couche de crème pâtissière criblée de baies rouges entre deux couches de pâte feuilletée caramélisée.

Pierre Hermé

ASSEMBLAGE

• la pâte feuilletée caramélisée (231) • du cacao en poudre non sucré pour le saupoudrage

1. Mettez la pâte feuilletée, côté brillant tourné vers le haut, sur une grande planche à découper recouverte d'un torchon en toile et, à l'aide d'un couteau-scie - ou mieux encore, un couteau électrique - découpez-la, dans la diagonale, en trois morceaux. Étalez la moitié de la garniture délicatement sur l'un des morceaux de pâte feuilletée, puis coiffez-le d'un second morceau de pâte feuilletée, côté brillant vers le haut. Ajustez délicatement la pâte pour qu'elle se mette bien en place sur la garniture. Étalez le reste de la garniture délicatement sur le deuxième morceau de pâte et coiffez-le d'un troisième morceau de pâte, côté brillant toujours vers le haut, en l'ajustant délicatement pour qu'il tienne bien en place.
2. À ce stade, vous pouvez présenter le mille-feuille en entier ou bien le couper en 6 parts. Si vous choisissez de le présenter tel quel, saupoudrez-le de cacao (voir étape n°3 ci-dessous) - puis découpez-le dans la cuisine car la pâte feuilletée se brise énormément. Utilisez un couteau-scie ou bien un couteau électrique pour le découper de façon bien nette.
3. Pour finir chaque portion individuelle, saupoudrez de cacao aux extrémités de manière à laisser un bloc central de pâte visible afin que l'on puisse admirer son magnifique lustre.

CONSERVATION

Bien que, si besoin est, vous puissiez conserver la garniture et la pâte feuilletée caramélisée pendant quelques heures (la garniture au réfrigérateur, et la pâte à température ambiante), il est préférable de ne pas garder un mille-feuille. C'est un dessert que l'on doit assembler quelques minutes avant de le servir.

MILLE-FEUILLE AU CHOCOLAT ET À LA VANILLE

IMAGINEZ CE MILLE-FEUILLE comme le négatif du *Mille-feuille eu chocolat.* Ici, la pâte feuilletée est également caramélisée, mais en plus, elle est au chocolat, et c'est aussi une crème pâtissière allégée qui sert de garniture, mais elle est truffée de zestes d'orange râpé. Le chocolat y est à la fois une saveur et une surprise. On ne s'attend jamais à une pâte feuilletée au chocolat.

LA GARNITURE

Pour 6 personnes : 625 grammes de lait entier • 1 gousse de vanille charnue, fendue dans le sens de la longueur et grattée (254) • les jaunes de 8 gros œufs • 150 grammes de sucre • 55 grammes de fécule de pomme de terre, tamisée • 70 grammes de beurre doux, à température ambiante, coupé en 3 ou 4 morceaux • 165 grammes de crème épaisse • le zeste d'1/2 orange finement râpé

1. Dans une petite casserole, portez à ébullition le lait et la gousse de vanille (avec ses graines) à feu moyen, ou bien faites-le dans un four à micro-ondes. Couvrez la casserole, retirez-la du feu, puis laissez infuser 10 minutes.

2. Remplissez un grand saladier de glaçons et d'eau. Préparez un plus petit saladier qui contiendra la crème pâtissière et que vous pourrez plonger dans le bain d'eau glacée. Mettez également à part une passoire à maillage fin.

3. Battez les jaunes, le sucre et la fécule ensemble dans une casserole à fond épais. Tout en continuant à battre, versez très lentement et par petites quantités un quart du lait chaud sur les jaunes, puis versez le reste du liquide en un filet continu. Ne cessez pas de battre pendant ce temps. Retirez et jetez la gousse de vanille (ou bien gardez-la pour un autre usage - voir 254).

4. Posez la casserole sur un feu moyen, puis, tout en battant vigoureusement et sans vous arrêter, portez le mélange à ébullition. Battez vigoureusement le mélange pendant 1 à 2 minutes tandis qu'il bout. Puis retirez la casserole du feu et versez la crème pâtissière dans le petit saladier. Plongez le saladier dans le bain d'eau glacée, et, tout en remuant fréquemment de façon à ce que le mélange reste homogène, refroidissez la crème à 60°C. Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre électronique. Ajoutez le beurre en trois ou quatre fois tout en remuant. Gardez la crème dans le bain d'eau glacée jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie. Vous pouvez utiliser la crème pâtissière immédiatement ou la conserver couverte quelques heures au réfrigérateur.

ASSEMBLAGE

- la pâte feuilletée caramélisée au chocolat (233) «du sucre glace pour le saupoudrage

1. Mettez la pâte feuilletée, côté caramélisé tourné vers le haut, sur une grande planche à découper recouverte d'un torchon en toile et, à l'aide d'un couteau-scie - ou mieux encore, un couteau électrique - découpez-la dans le sens de la diagonale en trois morceaux. Étalez la moitié de la garniture délicatement sur l'un des morceaux de pâte feuilletée, puis recouvrez d'un deuxième morceau de pâte feuilletée, côté sucré vers le haut. Ajustez délicatement la pâte pour qu'elle se mette bien en place sur la garniture. Étalez le reste de la garniture délicatement sur le deuxième morceau de pâte et coiffez-le d'un troisième morceau de pâte, encore une fois, côté sucré vers le haut, et encore une fols, en l'ajustant délicatement pour qu'il tienne bien en place.
2. À ce stade, vous pouvez présenter le mille-feuille en entier, ou le couper en 6 parts. Si vous choisissez de le présenter tel quel, saupoudrez-le de sucre glace (voir étape n°3 ci-dessous) - pensez à le découper dans la cuisine car la pâte feuilletée se brise énormément. Utilisez un couteau-scie ou un couteau électrique pour le découper de façon bien nette.
3. Pour finir de dresser chaque portion individuelle, saupoudrez de sucre glace les extrémités de manière à laisser visible un bloc central de pâte.

CONSERVATION

Bien que, si besoin est, vous puissiez conserver la garniture et la pâte feuilletée caramélisée pendant quelques heures (la garniture au réfrigérateur, et la pâte à température ambiante). C'est un dessert que l'on doit assembler quelques minutes avant de le servir.

PLAISIR SUCRÉ

L'architecture de Plaisir Sucré est exactement la même que celle de la Cerise sur le gâteau. Vous aurez donc les mêmes sensations, le même jeu de textures, qu'avec l'original. Ce que j'ai véritablement changé, c'est la taille et la forme du gâteau. J'ai également ajouté un peu plus de crème dans cette version. L'essentiel, comme c'était le cas pour l'original, c'est que ce dessert stimule chacun des cinq sens, et même l'ouïe - ce gâteau est en effet croustillant à souhait.

Pierre Hermé

ON A PEINE À CROIRE que ce gâteau avec ces cinq composantes et la manière dont elles se combinent ait été créé en 1993. C'est un gâteau aussi étonnant, provocant et diaboliquement délicieux aujourd'hui qu'il l'était alors. Dans sa version initiale, on disposait les différents éléments - une dacquoise aux noisettes, une ganache au chocolat au lait, de la chantilly au chocolat au lait, de fines feuilles de chocolat au lait, une pâte de praliné, et enfin de croustillantes gaufrettes brisées - dans une grande coque de chocolat au lait moulé dessinée par l'artiste Yan Pennors pour ressembler à une énorme part de gâteau. On l'appelle la *Cerise sur le gâteau* car il est surmonté d'une grosse cerise rouge vif. Pierre créa ce gâteau pour Fauchon, célèbre épicerie fine parisienne et découvrit que, dans un pays qui ne faisait pas grand cas du chocolat au lait, ce gâteau était révolutionnaire. Et qui plus est, médiatique. On écrivit des articles sur la *Cerise sur le gâteau* dans des dizaines de magazines, jusque dans *Le Monde,* journal des plus sérieux.

Ce dessert est le petit frère de la *Cerise sur le gâteau,* une version individuelle du sculptural original. Il en contient toutes les composantes, toutes les saveurs, et ne perd en rien son merveilleux jeu de saveurs - et mieux encore, on peut le faire chez soi (il aurait été impossible de réaliser la Cerise *sur le gâteau* chez soi). Pierre a apporté quelques modifications à la liste des ingrédients pour qu'il soit possible de reproduire ce dessert sans avoir à rechercher des produits exotiques. Au lieu de mélanger de la pâte de noisette avec du chocolat au lait, comme il le fit, il utilise un produit dont il se sert également pour d'autres desserts : le Nutella (c'est bien ça, le Nutella que vous trouvez au supermarché).

LA CRÈME CHANTILLY AU CHOCOLAT AU LAIT

Pour 8 personnes : 285 grammes de chocolat au lait, de préférence de la marque Valrhona Jívara, finement haché • 435 grammes de crème liquide

1. Mettez le chocolat dans un saladier suffisamment grand pour pouvoir y mélanger la crème. Portez la crème à ébullition dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Retirez la casserole du feu, puis versez-la sur le chocolat. Mélangez la crème et le chocolat en remuant vigoureusement à l'aide d'un fouet pour que la préparation soit parfaitement homogène. Couvrez la crème d'un papier film alimentaire en appuyant bien le film contre la crème de façon à fermer hermétiquement l'ensemble. Mettez la crème au réfrigérateur pendant 5 à 6 heures, ou mieux encore, toute la nuit.

2. Juste avant de vous servir de la crème, mettez le saladier de crème dans un grand saladier rempli de glaçons et d'eau froide, puis, à l'aide d'un fouet, battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit presque ferme. Ne battez pas trop fort car la crème se raffermira très rapidement. Vous chercherez à obtenir une consistance suffisamment ferme pour l'étaler, mais suffisamment molle pour donner en bouche une impression de légèreté et d'onctuosité (une fois fouettée, mieux vaut utiliser la crème immédiatement).

LA DACQUOISE

• 70 grammes de poudre de noisettes finement moulues (246) • 100 grammes de sucre glace • les blancs de 3 gros œufs, à température ambiante • 2 cuillerées 1/2 de sucre • 140 grammes de noisettes pelées, grillées (250) et coupées en 2

1. Enfournez une grille et préchauffez le four à 165°C (th-5-6). Dessinez au crayon à papier un carré de 26 cm de côté sur une feuille de papier sulfurisé. Retournez la feuille. (Si vous n'arrivez pas à voir distinctement la forme du carré une fois la feuille retournée, forcez le trait). Posez-la sur une plaque.
2. Mélangez intimement le sucre glace et la poudre de noisettes. Tamisez ensemble la poudre et le sucre glace, puis réservez.
3. Dans un mixeur parfaitement propre et sec muni d'un fouet, battez les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent opaques. Ajoutez progressivement le sucre semoule et continuez à battre jusqu'à ce que se forment des crêtes fermes et brillantes. Retirez le bol du mixeur et, à l'aide d'une maryse souple, Incorporez délicatement le mélange de noisettes et de sucre dans les blancs en neige.
4. Utilisez une cuillerée du mélange pour bien faire tenir la feuille de papier sulfurisé à chaque coin de la plaque à pâtisserie. Puis dressez le mélange au centre du carré que vous avez tracé sur le papier sulfurisé. À l'aide d'une spatule en métal coudée, étalez le mélange de façon à former un carré d'environ 26 cm de surface et d'1,5 cm d'épaisseur. Ne vous souciez pas trop de la régularité des bords. Vous vous en occuperez plus tard. Si le carré présente des espaces ou bien des parties irrégulières, appuyez très légèrement dessus à l'aide d'une spatule en métal pour les rectifier. Parsemez régulièrement la surface de la dacquoise de petits morceaux de noisettes.
5. Placez la plaque à pâtisserie dans le four et faites cuire la dacquoise 30 à 35 minutes (jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur brun doré et ferme au toucher). Transférez la plaque à gâteaux sur une grille. Laissez refroidir à température ambiante (vous pouvez emballer la dacquoise hermétiquement et la garder à température ambiante 2 jours ou bien la congeler 1 mois).

LE PRALINÉ CROUSTILLANT

• 200 grammes de Nutella • 50 grammes de chocolat au lait, de préférence du Valrhona Jivara, fondu et refroidi jusqu'à ce qu'il soit à peine tiède au toucher • 30 grammes de gauffrette crêpes dentelles « Gavottes » écrasées • 15 grammes de beurre doux, fondu et refroidi

1. Mettez le Nutella dans un saladier de taille moyenne, puis versez en remuant le reste des Ingrédients, en respectant l'ordre de la liste.
2. Vous étalerez ce mélange de praliné sur la dacquoise. Cependant, comme vous n'utiliserez que le carré central de 20 cm de la dacquoise pour les parts individuelles, concentrez-vous sur cette partie-là. À l'aide d'une spatule en métal coudée, étalez uniformément le pralin sur la dacquoise, en appuyant légèrement pour faire pénétrer le praliné entre les noisettes. Commencez par le centre avant de l'étaler jusqu'aux bords (ces bords que vous couperez plus tard feront des petits en-cas extra). La couche devrait être peu épaisse et régulière. Placez la dacquoise au réfrigérateur et laissez-la refroidir pendant au moins 30 minutes (si c'est plus pratique, vous pouvez également couvrir la dacquoise une fois le pralin refroidi et la garder au réfrigérateur pendant la nuit).

LA SAUCE (FACULTATIF)

• 85 grammes de chocolat au lait, de préférence du Valrhona Jivara, finement haché • 125 grammes de crème liquide • 60 grammes de lait entier

Mettez le chocolat dans un saladier suffisamment grand pour pouvoir contenir tous les ingrédients entrant dans la composition de la sauce. Remplissez un saladier plus large d'eau froide et de glaçons. Portez la crème et le lait à ébullition, puis retirez la casserole du feu et versez le tout sur le chocolat. Mélangez le liquide au chocolat en remuant jusqu'à ce que la sauce soit homogène, puis plongez le saladier dans le bain d'eau glacée. Remuez de temps à autre jusqu'à ce que la sauce soit froide. Puis mettez la sauce au frais pendant au moins 2 heures (idéalement toute une nuit). La sauce, très peu épaisse lorsqu'elle est chaude, épaissit une fois refroidie.

LA GANACHE

• 190 grammes de chocolat au lait, de préférence du Valrhona Jivara, finement haché • 165 grammes de crème liquide

Mettez le chocolat dans un saladier suffisamment grand pour qu'il puisse contenir la crème et réservez-le. Portez la crème à ébullition dans une casserole à fond épais. Retirez la casserole du feu. Puis, à l'aide d'un fouet,

remuez délicatement la crème pour l'incorporer au chocolat en deux fois. Remuez - sans incorporez d'air - jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu et que le mélange soit homogène. Laissez refroidir et s'épaissir la ganache à température ambiante jusqu'à ce que vous puissiez l'utiliser dans une poche à douille.

LES FEUILLES DE CHOCOLAT

- 260 grammes de chocolat au lait, de préférence du Valrhona Jivara, tempéré (242)

1. Prenez trois feuilles de plastique rigide (voir remarque). Versez environ un tiers du chocolat sur l'une de ces feuilles, puis étalez-le sans attendre, en utilisant le tranchant d'une longue palette en métal (une spatule coudée est également adéquate). Ne vous préoccupez pas des bords et ne cherchez pas particulièrement à obtenir la bonne taille - il suffit d'obtenir un carré de 20 cm dans le chocolat ainsi étalé. Recommencez l'opération avec les autres feuilles.
2. Il faut que les feuilles de chocolat prennent de manière à ce que, avec la pointe d'un couteau, vous puissiez tracer un carré de 20 cm dans chaque feuille, puis des rectangles de 4 cm sur 10 cm à l'intérieur de ce carré. À température ambiante, cela peut prendre entre quelques minutes et une demie heure. Vouspouvez aussi placer les feuilles de plastique rigide sur des plaques à pâtisserie, et les mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat ait exactement la consistance recherchée. Si vous choisissez de le réfrigérer, vérifier l'état des feuilles après une ou deux minutes. Une fois les feuilles incisées, il faut les empiler les unes sur les autres (toujours sur leur support plastique) et les garder au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement fermes.
3. Une fois que les feuilles de chocolat ont pris, découpez-les le long des incisions à l'aide de la lame d'un couteau fin ; il vous faut 24 rectangles de chocolat. Si les rectangles ne brillent pas parfaitement et s'ils ont un aspect quelque peu marbré, ne vous en faites pas. Vous pouvez toujours garder les plus beaux rectangles pour le dessus du gâteau - ou bien saupoudrez le dessus du gâteau de cacao. Quel que soit son aspect final, son goût sera parfait (une fois découpés, vous pouvez superposer délicatement les rectangles dans du papier sulfurisé, les mettre dans une boîte en métal hermétique, et les conserver au réfrigérateur ou bien à température ambiante pendant 3 jours).

ASSEMBLAGE

- du cacao amer en poudre pour le saupoudrage (facultatif)

1. À l'aide d'un couteau-scie, découpez la dacquoise couverte de praliné en rectangles de 4 cm par 10 cm. Disposez une part de dacquoise dans 8 assiettes à dessert. Retirez les rectangles de chocolat au lait du réfrigérateur et, si besoin est, retournez-les, faces brillantes vers le haut.
2. Adaptez une douille lisse sur une poche à pâtisserie de moyenne contenance et remplissez la poche de ganache. Dessinez un zigzag de ganache sur chacun des huit rectangles de dacquoise en prenant soin de laisser un peu d'espace entre chaque coude de l'éclair. Décorez huit des rectangles de chocolat au lait d'un éclair de ganache. Puis couvrez-les d'un autre rectangle de chocolat au lait, face brillante vers le haut. Disposez ces sandwiches de ganache sur les morceaux de dacquoise.
3. Pour finir, dressez une boule ou bien un boudin de chantilly au chocolat sur chaque gâteau et coiffez le tout d'un autre rectangle de chocolat, face brillante vers le haut. Saupoudrez de cacao si vous le souhaitez. Si vous avez préparé la sauce au chocolat, versez-en une petite quantité autour de chaque assiette.

Remarque : il faut que les feuilles de plastique rigide soient suffisamment larges pour contenir un carré de chocolat de 24 à 26 cm, mais pas trop larges non plus car elles seront difficiles à manier. Au bout du compte, vous n'aurez besoin que de carrés de chocolat de 20 cm, Cependant, mieux vaut ne pas lésiner sur la taille des feuilles lorsque l'on travaille avec du chocolat à température ambiante.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer le mélange de crème pour la crème chantilly au chocolat quelques heures, sinon quelques jours à l'avance ; la dacquoise jusqu'à 3 jours à l'avance ou bien la congeler pendant 1 mois ; et le pralin jusqu'à une semaine à l'avance et le conserver au réfrigérateur. La sauce au chocolat au lait se conservera au réfrigérateur pendant 3 jours et vous pouvez également faire les feuilles de chocolat quelques jours à l'avance et les conserver au réfrigérateur ou dans une boîte hermétique à l'abri de toute source de chaleur, d'odeur, de lumière et d'humidité. Seule la ganache doit être faite le jour même.

BROWNIES MOELLEUX AUX NOISETTES

Pour mettre en valeur
la saveur des noisettes,
je les fais griller
et je les hache
en gros morceaux.
Même si j'utilise souvent
des noix, selon la recette
traditionnelle de ce biscuit,
il m'arrive tout aussi bien
défaire des brownies
aux noix de pécan.
J'aime la douceur des noix de
pécan quand elle se marie
au chocolat.
Pierre Hermé

CES DERNIERS TEMPS, i1 n'est pas rare de trouver ce biscuit rectangulaire très américain, de tout temps prisé outre-Atlantique, à la carte des restaurants et dans les vitrines des pâtisseries. Tout comme la tarte aux noix de pécan et le gâteau à la carotte, le « brownie » a su conquérir le cœur des amateurs de friandises et s'est retrouvé, ce qui ne nous surprend guère, dans les cartables de nos écoliers. Comme dans leur pays d'origine, il arrive que les brownies soient parfaitement insipides, quelconques, ou bien sublimes. Voici un parfait exemple de brownies du genre sublime ! Pour commencer, on les prépare avec un excellent chocolat amer et une grande quantité de beurre, alliance qui garantit leur goût délicieux. Ils sont généreusement garnis de noix et cuits juste ce qu'il faut : le cœur de chaque brownie reste moelleux - très moelleux.

Pour 18 brownies : 145 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Caraïbe, finement haché • 260 grammes de beurre doux, à température ambiante • 4 gros œufs, à température ambiante, légèrement battus • 250 grammes de sucre • 140 grammes de farine • 145 grammes de noix ou de noix de pécan, légèrement grillées (250) et coupées en gros morceaux irréguliers

1. Enfournez une grille et préchauffez le four à 180°C (th-6). Beurrez un moule de 24 cm sur 30 cm. Tapissez-en le fond de papier sulfurisé, beurrez le papier et farinez l'Intérieur du moule ; faites tomber l'excédent de farine en tapotant le moule et réservez.

2. Faites fondre le chocolat au bain-marie - le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole - dans une eau frémissante. Vous pouvez également faire fondre le chocolat au four à micro-ondes. Retirez le chocolat du feu et laissez-le sur le plan de travail pour qu'il refroidisse un peu à température ambiante. Le chocolat devrait être chaud au toucher (pas plus de 45°C) lorsque vous le mélangerez aux autres ingrédients.

3. À l'aide d'un fouet, battez le beurre dans un saladier (ou bien dans le bol d'un mixeur muni d'une feuille) jusqu'à ce qu'il soit onctueux et crémeux mais pas aéré. Ajoutez le chocolat en remuant, puis progressivement les œufs et le sucre. Enfin ajoutez la farine et les noix, en ne remuant que jusqu'à ce que chaque ingrédient soit incorporé. (Si le mélange se décompose lorsque vous ajoutez les œufs, mélangez bien le tout à l'aide d'un fouet et continuez à battre lorsque vous ajoutez le sucre ; reprenez la maryse pour ajouter la farine et les noix). Vous ne devez pas fouetter ni aérer ce mélange, ce serait parfaitement inutile.

4. Versez le mélange dans le moule et lissez le dessus à l'aide d'une spatule. Faites cuire pendant 19 à 22 minutes. À ce stade, le dessus du gâteau sera sec, mais si vous plongez la lame d'un couteau au cœur du gâteau, elle devrait ressortir maculée. Déposez le moule sur une grille et laissez refroidir le brownie pendant 20 à 30 minutes.

5. Passez la lame d'un couteau à bout rond le long des parois du moule et" démoulez le brownie ; ôtez le papier sulfurisé et retournez le brownie pour le laisser refroidir à température ambiante à l'endroit. Lorsque vous vous apprêtez à le servir, coupez le brownies en 18 parts.

CONSERVATION

Vous pouvez conserver le brownie dans un emballage hermétique et le conserver à température ambiante pendant 2 jours ou bien pendant 1 mois au congélateur.

MACARONS AU CHOCOLAT

CES MACARONS-C! SONT LES MACARONS TRADITIONNELS que l'on V0lt dans les vitrines des meilleures pâtisseries, présentés comme de petits bijoux ; ces macarons dont les amateurs débattent des mérites avec passion. À base d'amandes très finement moulues, ces biscuits sont lisses et légèrement renflés sur le dessus (ce sont leurs signes dlstinctifs). Ils sont tendres et moelleux à cœur (un autre signe de qualité) et quelque peu Irrégulier là où le biscuit forme un petit anneau renflé que l'on appelle « le pied » (dernier élément qui permet de les identifier comme tels). Afin d'obtenir cette texture idéale, à la fois croquante, tendre et moelleuse, mieux vaut laisser reposer les macarons au réfrigérateur pendant une nuit au moins.

Même s'il n'y a aucune loi interdisant de déguster ces macarons nature, les macarons sont traditionnellement des biscuits « sandwiches ». Les macarons au chocolat feront de délicieux « sandwiches » garnis de ganache au chocolat amer et servis comme petits-fours avec le café, ou bien garnis de glace au chocolat, aromatisée à la lavande, et servis comme dessert glacé. Si vous choisissez de garnir de glace les macarons, vous pouvez jouer sur la taille des coques de macaron - de la taille d'une bouchée à celle d'un sandwich que l'on mange à deux mains, ils feront votre bonheur.

Pour 24 à 30 macarons : 140 grammes de poudre d'amandes finement moulues (246) ou bien 140 grammes d'amandes mondées • 250 grammes de sucre glace • 25 grammes de poudre de cacao, et un peu plus pour le saupoudrage • 100 grammes de blancs d'œufs (les blancs de 4 gros œufs environ ; voir étape n°3)

1. Tapissez deux grandes plaques à gâteaux Isolantes avec du papier sulfurisé, ou bien tapissez deux plaques à gâteaux normales et superposez-les respectivement sur une autre plaque. Adaptez une douille lisse de 1 cm ou 1,5 cm de diamètre sur une grande poche. Réservez.
2. Si vous avez de la poudre d'amande, tamisez-la avec le sucre glace et le cacao. Si vous commencez avec des amandes, mettez les amandes dans un robot muni d'un couteau en métal et mixez au moins 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit aussi fin que de la farine. Faites une pause après chaque minute pour vérifier l'évolution de votre travail et racler les parois du bol. Même si les amandes vous semblent pulvérisées après 1 minute environ, ce ne sera pas le cas. Il faut bien entre 3 et 5 minutes pour les réduire en poudre ou en farine. Lorsque les amandes sont moulues, passez le mélange dans un tamis à maillage moyen en pressant à l'aide d'une cuillère en bois.

Les blancs d'œufs sont l'élément essentiel de cette recette. Prenez bien soin de les battre jusqu'à ce qu'ils soient tout juste fermes et encore brillants, et ne vous inquiétez pas s'ils tombent lorsque vous ajoutez les ingrédients secs - c'est normal. C'est le fait d'expulser un peu d'air des blancs qui donne aux macarons leur surface lisse. Si vos blancs sont trop fermes, vous obtiendrez de la meringue.

Pierre Hermé

3. Vous avez besoin de 100 grammes de blancs d'œufs, ce qui représente les blancs de 3 gros œufs et une partie d'un quatrième. La meilleure façon de prélever seulement une partie d'un blanc d'œuf est de mettre le blanc dans une tasse, de le battre légèrement à l'aide d'une fourchette, puis de mesurer la quantité dont vous avez besoin. Une fois les œufs mesurés, il faut les amener à température ambiante de manière à pouvoir les faire monter en neige au maximum de leur volume. Vous pouvez laisser les blancs sortis jusqu'à ce qu'ils soient à température ambiante, ou bien vous pouvez les mettre dans un bol au four à micro-ondes réglé à la puissance minimum. Faites chauffer les blancs pendant 10 secondes environ. Remuez les blancs et continuez à les faire chauffer - toujours à la puissance minimum - par petites tranches de 5 secondes jusqu'à ce qu'ils atteignent la température de 23°C. S'ils sont un peu plus chauds, ce n'est pas très grave. Afin de garder les œufs à cette température, passez le bol du mixeur sous l'eau chaude. Essuyez bien le bol, versez les blancs dans le saladier et adaptez le fouet sur le mixeur.

4. Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient blancs et mousseux. Augmentez la vitesse au maximum et fouettez-les jusqu'à ce qu'ils soient juste fermes mais encore brillants et souples - lorsque vous soulevez le fouet, les blancs devraient former une crête qui retombe juste un peu. Laissez les blancs dans le bol du mixeur et, à l'aide d'une maryse, incorporez les ingrédients secs aux blancs. Ne vous en faites pas si les blancs retombent ou que la pâte est un peu coulante - c'est précisément ce que l'on attend. Une fois l'ensemble des ingrédients secs incorporés, le mélange aura l'aspect d'une pâte à gâteau ; si vous y plongez le doigt, vous devriez voir se former une crête arrondie qui retombera lentement lorsque vous retirerez votre doigt.

5. Mettez le mélange dans la poche à pâtisserie et dressez-le sur les plaques préalablement préparées ; dressez la pâte en ronds de 2,5 cm de diamètre environ et en laissant environ 3 cm entre chaque rond (comme vous allez mettre les biscuits en sandwich une fois cuits, essayez de garder le même diamètre pour chaque rond). Une fois que vous aurez formé tous les macarons, soulevez chaque plaque à deux mains et cognez-la contre votre plan de travail. Réservez les plaques à température ambiante pendant 15 minutes pendant que vous faites préchauffer le four.

6. Enfournez une grille et préchauffez le four à 220°C (th-7-8).

7. Pour les faire cuire, enfournez une plaque après l'autre. Saupoudrez le dessus des macarons d'une pincée de poudre de cacao et enfournez l'une des plaques dans le four. Dès que la plaque à pâtisserie est dans le four, ramenez la température à 180°C (th-6) et insérez le manche d'une cuillère en bois dans la porte du four de façon à la maintenir légèrement entrouverte. Faites cuire les macarons pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient lisses et tout juste fermes au toucher. Transférez la plaque sur une grille pour qu'elle refroidisse et remontez la température du four à 220°C (th-7-8).

Pour retirer les macarons du papier sulfurisé - il faut les retirer dès qu'ils sortent du four - il faudra que vous fassiez passer de l'humidité sous les biscuits. Détachez la feuille aux quatre coins et, en soulevant la feuille par l'un des coins, faites couler un peu d'eau sous le papier et sur la plaque. Il se peut que l'eau bouille et fasse de la vapeur. Faites tourner la feuille ou bien faites pivoter la plaque de manière à ce que le papier soit régulièrement humidifié sur toute la surface. Laissez les macarons sur la feuille pour qu'ils absorbent l'humidité pendant 15 secondes environ. Puis enlevez les macarons de la feuille et mettez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent.

8. Une fois que le four est à bonne température, renouvelez l'opération avec l'autre plaque de macarons. Retirez-les de la feuille de papier sulfurisé selon la même méthode que celle indiquée ci-dessus.

FINITION

• la ganache au chocolat amer (198), refroidie de manière à pouvoir être étalée, ou bien de la glace au chocolat à la lavande (176)

Une fois les macarons refroidis, mettez-les en sandwich et garnissez-les de ganache ou de glace.

Pour la ganache : pour chaque macaron, versez une bonne cuillerée de ganache d'environ 1,5 cm de long sur le côté plat d'un biscuit et coiffez le tout d'un second biscuit, côté plat vers le bas en l'utilisant pour étaler la ganache jusqu'aux bords. Mettez les macarons garnis dans un récipient ouvert au réfrigérateur toute une nuit pour qu'ils deviennent tendres avant de les servir. Veillez à ce que le réfrigérateur n'ait pas d'odeur, les macarons s'en imprégneraient irrémédiablement.

Pour la glace au chocolat à la lavande : laissez reposer vos macarons au réfrigérateur pendant toute une nuit pour qu'ils deviennent tendres, puis, le lendemain matin, formez un sandwich avec deux macarons que vous garnirez ensuite de glace. Les macarons garnis de glace doivent être bien entendu conservés au congélateur. S'ils ont durci en congelant, transférez-les au réfrigérateur pour les décongeler 15 minutes environ avant de les servir.

CONSERVATION

Une fois garnis de ganache, les macarons devraient être mis au frais et servis le jour suivant. Les macarons garnis de glace se conservent 2 semaines au congélateur.

DIAMANTS AU CHOCOLAT

MÊME si CES BISCUITS ont un goût riche et sophistiqué, ils sont aussi très délicats. On les roule dans du sucre avant de les couper et de les mettre au four ; c'est ce qui leur donne une tranche étincelante et une texture quelque peu croustillante. Pour obtenir cette texture idéale, prenez soin de ne pas trop mélanger la pâte une fois que vous avez ajouté la farine.

Pour environ 30 biscuits : 385 grammes de farine • 35 grammes de poudre de cacao • 1 pincée de cannelle • 1 pincée de sel • 285 grammes de beurre doux, à température ambiante • 125 grammes de sucre • 1/4 de cuillerée à café d'extrait de vanille pur • le jaune d'1 gros œuf • du sucre pour l'enrobage

On ne roule pas la pâte dans le sucre pour sucrer ces biscuits, mais pour en rendre les bords croquants. Si vous voulez les rendre encore plus croquants et rendre leur texture encore plus remarquable, roulez vos biscuits dans du sucre cristallisé ou du sucre en petits grains.
Pierre Hermé

1. Tamisez ensemble la farine, le cacao en poudre, la cannelle et le sel, et gardez le tout à portée de main. Mettez le beurre dans un mixeur muni d'une feuille et battez à vitesse moyenne pour le ramollir. Ajoutez progressivement le sucre et la vanille tout en continuant à battre et en raclant les parois du bol si nécessaire. Continuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène et crémeux, mais pas aéré. Ramenez la vitesse du mixeur au minimum et ajoutez le mélange de farine. Dès que les ingrédients se sont incorporés les uns aux autres, arrêtez le mixeur. Sinon, vous pouvez également retirez le bol du mixeur et incorporer la farine à la pâte à l'aide d'une maryse. Vous cherchez à mélanger la pâte aussi délicatement et aussi peu que possible - gardez la main légère et vous donnerez à vos biscuits leur texture sablée si caractéristique. Aussitôt que la farine a complètement disparu, divisez la pâte en deux, formez une boule avec chaque moitié, emballez les boules dans du papier film alimentaire et mettez au frais pendant 30 minutes.

2. Sur une surface lisse, formez un rouleau de 4 cm d'épaisseur et de 19 cm de long avec chaque morceau de pâte (essayez d'obtenir la bonne épaisseur, et ne vous préoccupez pas de la longueur). Afin d'obtenir un rouleau bien plein, sans ce trou que l'on trouve généralement au centre, utilisez la base de votre paume pour abaisser délicatement la pâte, puis continuez à abaisser la pâte tout aussi doucement à chaque fois que vous la repliez sur elle-même pour former le rouleau. Une fols que vous avez vérifié que le rouleau est bien plein, vous pouvez alors le faire rouler délicatement sous vos paumes pour l'égaliser. Emballez les rouleaux dans du papier film alimentaire et mettez-les au frais pendant 1 à 2 heures. (Vous pouvez préparer la pâte à l'avance, emballée hermétiquement, elle se conserve au congélateur pendant un mois.)

3. Disposez les plaques de manière à diviser le four en tro.is étages et préchauffez le four à 180°C (th-6). Tapissez deux plaques de papier sulfurisé et réservez.

4. Dans un petit saladier, battez le jaune d'œuf jusqu'à ce qu'il soit homogène et suffisamment liquide pour être utilisé comme glaçage ; gardez-le à portée de main. Étalez du sucre sur une feuille de papier sulfurisé.

5. Retirez les rouleaux de pâte du réfrigérateur, déballez-les, puis badigeonnez-les très légèrement d'une petite quantité de jaune d'œuf. Roulez la pâte dans le sucre, en appuyant doucement si nécessaire de manière à faire adhérer le sucre. Puis, à l'aide de la lame d'un couteau fin, tranchez chaque rouleau pour former des biscuits de 1,5 cm d'épaisseur. Disposez les biscuits sur des plaques à pâtisserie, en laissant un espace d'environ 2,5 cm entre chaque biscuit. Faites cuire au four pendant 15 à 18 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient fermes au toucher. Changez la disposition des plaques à mi-cuisson : la plaque du haut prend la place de celle du bas et inversement. Tournez chaque plaque de 180 degrés. Transférez les biscuits sur des grilles pour qu'ils refroidissent à température ambiante.

CONSERVATION

Les rouleaux de pâte crue se conservent au congélateur jusqu'à 1 mois, mais une fois roulées dans le sucre, vous ne pouvez plus les congeler car le sucre fondrait. Une fois cuits, les biscuits se gardent pendant 3 à 5 jours dans une boîte en fer blanc hermétique.

SABLÉS AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

LORSQU'UN BISCUIT EST SABLÉ, i1 est tendre et friable, et il fond délicieusement sur votre langue. C'est en effet une pâte sablée qui est à la base de ces biscuits qu'on réalise en un tournemain, mais le biscuit pour sa part est croquant - et sa saveur très prononcée - grâce à l'adjonction d'une bonne quantité de noisettes bien grillées et de deux couches de pâte sucrée, qui constituent respectivement le fond et le dessus du biscuit. La pâte sablée et sucrée donne au biscuit une autre texture, fait ressortir le fondant et lui donne enfin une forme inattendue. Les deux pâtes qui composent ce biscuit, une pâte sablée et une pâte sucrée, cuisent différemment et vous obtiendrez des biscuits au cœur bombé.

Pour 150 biscuits environ : 300 grammes de farine ordinaire • 25 grammes de poudre de cacao • 250 grammes de beurre doux à température ambiante • 100 grammes de sucre glace, tamisé • 1 pincée de sel • 2 gros œufs à température ambiante • 140 grammes de noisettes, grillées et pelées (250), coupées en deux ou en quatre • la moitié de la quantité de pâte sucrée indiquée dans la recette (217), refroidie et prête à être abaissée

1. Tamisez ensemble la farine et la poudre de cacao et réservez. Battez le beurre jusqu'à ce qu'il soit mou et homogène dans un mixeur muni d'une feuille. Ajoutez le sucre, puis le sel, et continuez à battre l'ensemble pendant environ 3 minutes, tout en raclant les parois du bol si nécessaire, ou bien jusqu'à ce que le mélange soit léger, clair et crémeux. Ajoutez l'un des œufs et battez l'ensemble pour l'incorporer. À ce stade, le mélange doit être léger et mousseux. Ramenez la vitesse du mixeur au minimum, ajoutez les ingrédients tamisés et mélangez jusqu'à ce qu'ils disparaissent complètement dans la pâte - prenez soin de ne pas trop la travailler. Ajoutez les noisettes grillées en remuant.
2. Mettez la pâte sur une surface lisse - le marbre serait idéal - et façonnez-la de manière à former un rectangle de 15 cm par 18 cm etde 2,5 cm de haut. Mettez la pâte au chocolat au réfrigérateur pendant que vous travaillez sur la pâte à tarte (vous pouvez préparer la pâte à l'avance, et la garder bien emballée au réfrigérateur pendant 2 jours ou bien la congeler pendant 1 mois).
3. Mélanger l'œuf qu'il vous reste avec une cuillerée à café d'eau froide et gardez cette dorure à portée de main. Ayez également non loin de vous une feuille de papier sulfurisé et une plaque à pâtisserie.
4. Sur une surface de travail légèrement farinée, abaissez chaque disque de pâte sucrée pour former un rectangle d'à peine 7 mm d'épaisseur (l'épaisseur compte beaucoup dans ce cas) et un peu plus large que 15 cm par 18 cm. Mettez un morceau de pâte abaissée sur la feuille de papier sulfurisé et

badigeonnez la surface de dorure. C'est la colle qui maintiendra ensemble les différentes couches de ces biscuits. Placez la pâte au chocolat bien au centre de la pâte sucrée. Puis, à l'aide d'un couteau tranchant, découpez l'excédent de pâte sucrée. Badigeonnez le dessus de la pâte au chocolat avec de la dorure, puis placez le deuxième morceau de pâte brisée par dessus la pâte à biscuit. Couvrez l'ensemble de la seconde feuille de papier sulfurisé. Renversez le tout et enlevez la feuille de papier sulfurisé qui se trouve maintenant sur le dessus. Égalisez l'excédent de pâte sucrée pour qu'elle soit à la même taille que les deux autres couches. Mettez l'ensemble sur une plaque à pâtisserie (toujours sur la feuille de papier sulfurisé), couvrez-le bien et réservez-le au frais pendant au moins 4 heures. (Emballé hermétiquement vous pouvez congeler l'ensemble pendant 1 mois ; décongelez au réfrigérateur avant de mettre au four.)

5. Disposez les plaques de manière à diviser le four en trois étages et préchauffez le four à 165°C (th-5-6). Tenez prête une autre feuille de papier sulfurisé.

6. À l'aide d'un fin couteau tranchant, coupez 6 bandes égales de pâte dans le sens de la longueur, puis coupez chaque bande en biscuits de 7 mm de large. Disposez les biscuits sur les deux plaques en veillant à laisser 1,5 cm entre chaque biscuit.

7. Enfournez les plaques et faites cuire pendant 20 à 24 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que les biscuits soient fermes et que la pâte brisée soit légèrement dorée. Changez la disposition des plaques au bout de 10 minutes : la plaque du haut prend la place de celle du bas et inversement. Tournez chaque plaque de 180 degrés. Transférez délicatement les biscuits sur les grilles pour qu'ils refroidissent. Recommencez l'opération avec le reste des biscuits en ayant soin de faire refroidir les plaques entre chaque fournée.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer la pâte à l'avance. Emballée hermétiquement, elle se conserve 2 jours au réfrigérateur, 1 mois au congélateur. Vous pouvez conserver les biscuits dans une boîte en fer blanc hermétique et les garder ainsi à température ambiante pendant 3 ou 4 jours.

FINANCIERS

Je tiens cette recette d'une amie belge. Brigitte de Prins, qui vit en Provence. Nous avions fait un long repas de Pentecôte chez elle. Le déjeuner avait été tellement généreux que j'avais décliné le dessert - jusqu'à ce que je voie ces financiers au chocolat. C'était la première fois que je tombais sur ce biscuit fait avec du chocolat, et, du coup, j'ai cédé à la tentation. A dire vrai, même plus d'une fois.
Pierre Hermé

ILS RESSEMBLENT PLUS À DE PETITS GÂTEAUX qu'à des biscuits et doivent leur nom à leurs riches ingrédients ; beaucoup de beurre et d'amandes. À l'origine ces biscuits étaient confectionnés par un pâtissier parisien dont la boutique se trouvait non loin de la Bourse et dont les habitués étaient des financiers. En fait, les biscuits originaux étaient cuits dans de petits moules rectangulaires de façon à ce qu'ils ressemblent à des lingots d'or. De nos jours, les ingrédients restent riches, mais on peut faire les financiers dans des moules rectangulaires ou ovales.

À l'origine, on faisait les financiers avec du beurre noisette, c'est-à-dire du beurre cuit jusqu'à ce qu'il brunisse et prenne un goût de noisette. Mais la présente version ne se conforme à la tradition que par sa richesse. La saveur corsée du chocolat s'éloigne de la tradition et frise la rébellion. Ces biscuits sont moelleux, noirs, et tendres comme du caramel. Ils accompagneront agréablement les glaces qui se marient habituellement au chocolat.

Pour 20 biscuits environ : 100 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Caraïbe, finement haché • 3 gros œufs à température ambiante • 125 grammes de sucre • 100 grammes de poudre d'amandes finement moulues (246) ou bien des amandes blanchies finement moulues (246) • 125 grammes de beurre doux, à température ambiante • 100 grammes d'eau tiède • 50 grammes de farine ordinaire, tamisée

1. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez environ 20 moules rectangulaires ou en forme de barquettes. (Il y a plusieurs tailles de moules à financiers. Nous avons testé cette recette avec des moules qui contiennent environ 3 cuillerées à soupe d'eau. SI vos moules sont d'une taille différente, il faudra que vous ajustiez le temps de cuisson en fonction. Si vous n'avez pas assez de moules, faites vos financiers en plusieurs fournées. Prenez soin de bien faire refroidir vos moules, puis beurrez-les et farinez-les avant de faire cuire votre fournée suivante.) Réservez les moules sur une gouttière.

2. Faites fondre le chocolat au baln-marie dans un saladier de taille moyenne - le saladier ne doit pas toucher le fond de la casserole - dans une eau frémissante. Vous pouvez également faire fondre le chocolat au four à micro-ondes. Retirez le chocolat du feu et laissez-le sur le plan de travail pour qu'il refroidisse quelque peu à température ambiante. Il devrait être encore chaud au toucher lorsque vous l'utiliserez.

3. Battez les œufs, le sucre et la poudre d'amandes dans un mixeur muni d'un fouet à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Raclez les

parois du bol si nécessaire tandis que vous mélangez. Ramenez la vitesse au minimum, ajoutez le beurre en 4 ou 5 morceaux, et battez-le jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Ne vous inquiétez pas si le mélange se sépare. À la vitesse minimum, ajoutez le chocolat et mélangez le bien au reste. Ajoutez l'eau, et réglez votre mixeur sur vitesse moyenne. Battez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirez le bol du mixeur et incorporez la farine à l'aide d'une grande maryse. (Vous pouvez préparer le mélange à l'avance. Dans une boîte hermétique vous pouvez le conserver au réfrigérateur pendant 2 ou 3 jours avant de le faire cuire.)

4. Versez suffisamment de pâte dans les moules pour les remplir presque à ras bord. Faites cuire les financiers pendant 15 à 18 minutes, jusqu'à qu'ils aient une consistance élastique au toucher. La lame d'un couteau piquée à cœur doit ressortir sèche. Transférez les moules sur une grille et laissez-les refroidir pendant environ 3 minutes. Puis passez la lame d'un couteau à bout rond tout autour du moule pour démouler les biscuits. Remettez les biscuits à l'endroit et laissez-les refroidir à température ambiante.

CONSERVATION

Vous pouvez garder la pâte couverte au réfrigérateur jusqu'à 3 jours. Une fois cuits, vous pouvez conserver les biscuits emballés hermétiquement dans un papier film alimentaire pendant 2 jours à température ambiante.

FLORENTINS

MÊME si vous DÉCOUVREZ CETTE RECETTE alors que vous êtes déjà amateur de florentin convaincue, cette version va vous détourner de toutes les autres - c'est le *nec plus ultra* du genre. On y trouve toujours des amandes effilées, presque toujours des zestes d'orange confite, et parfois aussi des cerises confites. Puis viennent les différentes options : soit le biscuit est nature, soit il est trempé en entier ou partiellement dans du chocolat.

Ce florentin se compose, comme le veut la tradition, d'un mélange de beurre et de miel, cuit jusqu'à l'obtention d'une belle couleur caramel. Puis on y ajoute une grande quantité d'amandes effilées et une bonne quantité du zeste d'orange confite. Dans la recette de Pierre Hermé, on ajoute les amandes et le zeste que l'on répartit sur une couche de pâte sucrée à la texture d'un biscuit au beurre. La couche est fine, mais elle donne du croquant. Une fois cuits et refroidis, on découpe ces biscuits en carrés, puis on les trempe à demi dans du chocolat noir, en diagonale. Disposés sur une assiette, ces biscuits ressemblent étrangement à des mosaïques polies ou bien des bijoux byzantins. Mais ce sont leur saveur et leur texture qui sont les plus remarquables. En effet, le miel et l'orange acidulés, la pâte sucrée et le chocolat riche et fruité donnent à ces petits biscuits un caractère à la fois délicat et affirmé, sucré, tendre et croquant.

Petite note quant aux amandes : on ajoute les amandes au mélange et autres ingrédients qui forment le dessus du biscuit une fois que le mélange est à température ambiante. De manière à ne pas faire retomber la température du mélange, ce qui le rend difficile à tartiner, assurez vous que les amandes sont à température ambiante. Pour mettre toutes les chances de votre côté, vous pouvez faire comme Pierre Hermé : mettez les amandes au four sur une plaque à pâtisserie et chauffez-les pendant quelques minutes avant de les incorporer au mélange.

Si vous aimez le goût du miel et souhaitez accentuer cette saveur dans ces biscuits, choisissez un miel qui soit aromatique.
Mon préféré est le miel de châtaignier, puissant et parfumé, mais le miel de pin peut également convenir pour cette recette.
Pierre Hermé

LES BISCUITS

Pour 60 biscuits environ : la moitié de la quantité de pâte sucrée indiquée dans la recette 217, refroidie et prête à être abaissée • 125 grammes de crème liquide • le zeste d'1 orange (que vous aurez ôté avec un couteau économe ou un zesteur), finement haché • 220 grammes de sucre • 125 grammes d'eau • 2 cuillerées à café de sirop de glucose • 115 grammes de beurre doux, coupé en 8 morceaux • 100 grammes de miel • 300 grammes d'amandes mondées et effilées, à température ambiante ou bien réchauffées • 100 grammes d'écorce d'orange confite, de préférence faite maison (240), égouttée et épongée si nécessaire, coupée en cubes de 7 mm

1. Tenez prête une plaque antiadhéslve ou tapissez une plaque de Silpat ou tout autre tapis de cuisson en silicone (le papier sulfurisé ne fera pas l'affaire). Sur une surface bien farinée, abaissez la pâte sucrée pour former un rectangle d'environ 3 mm d'épaisseur et de la taille de votre plaque. Si la pâte devient trop molle, refroidissez-la à mi-parcours. Enroulez la pâte autour de votre rouleau, puis déroulez-la sur la plaque. Ajustez bien la pâte dans la plaque en prenant soin de ne pas l'étirer. Puis coupez l'excédent si nécessaire, de façon à ne couvrir que le fond (si la pâte se déchire, raccommodez les morceaux entre eux). Piquez la pâte sur toute sa surface avec les dents d'une fourchette, mettez la plaque au réfrigérateur et laissez refroidir la pâte pendant au moins 30 minutes.
2. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 180°C (th-6).
3. Faites cuire la base de pâte 12 à 14 minutes, jusqu'à qu'elle soit d'une belle couleur brun doré. Gardez un œil sur la pâte et si, après 4 ou 5 minutes, qu'elle dore de manière irrégulière, tournez la plaque de 180°. Aussitôt la base cuite, sortez-la du four. Augmentez la température du four à 220°C (th-7-8).
4. Pendant que la pâte est au four (première solution), ou bien aussitôt qu'elle en sort, confectionnez la garniture. Mettez la crème et le zeste d'orange (mais pas l'écorce confite) dans une petite casserole et portez à ébullition. Éteignez dès que le mélange se met à bouillir.
5. Pendant ce temps, dans une casserole moyenne à fond épais et sur feu doux, mélangez ensemble le sucre, l'eau et le sirop à l'aide d'une cuillère en bois. Faites cuire jusqu'à ce que le sucre fonde et que le mélange bout, puis prenne une belle couleur caramel. Vous éviterez de faire brûler le sucre, et chercherez à lui donner une couleur acajou prononcée (vérifier la couleur en laissant tomber une goutte de caramel sur une assiette blanche). Ajoutez le beurre en deux ou trois fois, puis la crème et le miel. Le mélange crépitera violemment et fera des bulles - il faut vous en tenir à distance - le temps que les ingrédients s'incorporent. Tout en remuant constamment, faites cuire ce mélange jusqu'à ce qu'il atteigne 125°C. Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre à sucre ou électronique. Cela prendra environ 10 minutes, selon la température de la casserole. Aussitôt la bonne température atteinte, retirez la casserole du feu, ajoutez les amandes effilées et l'écorce confite tout en remuant.
6. Mettez rapidement la plaque de pâte cuite dans le four chaud de manière à réchauffer la base pendant juste une minute si nécessaire. À l'aide d'une spatule en métal coudée ou bien une cuillère en bois, étalez rapidement le mélange brûlant de façon régulière sur la pâte à biscuit encore chaude. Étalez la préparation .aussi régulièrement que possible, mais ne vous souciez pas trop d'obtenir une surface parfaitement lisse et de bien l'étaler jusqu'aux bords et coins de la plaque - la garniture se lissera d'elle-même dans le four. Mettez la plaque au four et faites cuire pendant 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que la préparation fasse des bulles et brunisse. Ne vous éloignez pas durant cette étape pour éviter qu'elle ne brûle. Il se peut qu'il faille attendre une minute environ - l'aspect et l'odeur vous l'indiqueront. Le mélange devrait être d'une

belle couleur brune et dégager l'odeur intense du caramel et d'amande. Retirez la gouttière du feu et laissez-la refroidir à température ambiante sur une grille. 7. Lorsque vous serez prêt à démouler les florentins, ayez à proximité deux morceaux de papier sulfurisé, et une autre plaque à pâtisserie, ou bien une grande planche à découper. Passez la lame d'un couteau rond tout autour de la plaque pour détacher le biscuit des bords. Faites attention de ne pas rayer la surface antiadhésive de votre plaque. Mettez une feuille de papier sulfurisé sur les florentins, disposez l'autre plaque ou bien la planche à découper contre la plaque de biscuits, puis renversez le tout (enlevez le tapis silicone Silpat si vous en avez utilisé un). Couvrez la base des biscuits avec la seconde feuille de papier sulfurisé, placez le côté plat de la plaque (celui que vous avez utilisé pour faire cuire les biscuits) sur la feuille et renversez le tout de manière à ce que le dessus de bonbon soit tourné vers le haut. Faites délicatement glisser les florentins sur une planche à découper. À l'aide d'un long couteau de cuisine, découpez les bords brûlés si besoin est, puis coupez les biscuits en carrés de 4 cm.

LE BAIN DE CHOCOLAT

- 310 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Caraïbe, tempéré (242)

Disposez une feuille de plastique rigide (voir 262), ou de papier sulfurisé sur le plan de travail. Trempez le coin de chaque biscuit dans le chocolat tempéré de manière à ne couvrir que la moitié du biscuit et former un triangle en chocolat. Placez le biscuit trempé sur la feuille de plastique et trempez le reste de la fournée (vous pouvez mettre les biscuits au réfrigérateur pendant quelques minutes pour faire prendre le chocolat). Une fois que le chocolat a figé, les biscuits sont prêts à servir.

CONSERVATION

Emballés dans une boîte, en fer blanc hermétique à l'abri de l'humidité et de la chaleur, ces florentins se conserveront pendant 5 jours.

SABLÉS VIENNOIS AU CHOCOLAT

MOELLEUX ET FRIABLES, au beurre et au chocolat, ces biscuits sont des pâtisseries à l'ancienne que l'on trouve en Autriche. Ils sont faciles à confectionner - la pâte est malaxée à la main, puis on lui donne sa forme caractéristique en W - et faciles à servir avec des desserts au café, au thé, ou à base de glace.

Pour environ 65 sablés : 260 grammes de farine • 30 grammes de poudre de cacao • 250 grammes de beurre doux, à température ambiante • 100 grammes de sucre glace, tamisé • 1 pincée de sel • 3 cuillerées à soupe de blancs d'œufs légèrement battus (battez légèrement les blancs de 2 gros œufs, puis mesurez 3 cuillerées à soupe) • du sucre glace pour le saupoudrage

J'ai découvert cette recette de biscuits chez Wittamer à Bruxelles. Mais là-bas, ils confectionnent ces biscuits avec de la vanille et non du chocolat. La légère saveur chocolatée alliée à la texture fondante que l'on obtient en utilisant beaucoup de beurre et de sucre glace est idéale.
Pierre Hermé

1. Disposez les plaques de manière à diviser le four en trois étages et préchauffez le four à 180°C (th-6). Tapissez deux plaques de papier sulfurisé. Adaptez une douille cannelée sur une poche à pâtisserie de taille moyenne et gardez-la à portée de main (la pointe devrait être crénelée mais le trou devrait être ouvert et droit plutôt que courbé et bien arrondi).
2. Battez ensemble la farine et le cacao, et réservez. Dans un grand saladier, battez le beurre avec un fouet jusqu'à ce qu'il soit léger et crémeux. Il faut que le beurre soit très mou. Ajoutez le sucre et le sel en battant, puis ajoutez les blancs d'œuf en remuant. Ne vous inquiétez pas si le mélange se sépare ; le tout s'homogénéisera à nouveau lorsque vous ajouterez les Ingrédients secs. Ajoutez progressivement la farine et le cacao, et mélangez jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Il faut éviter de travailler trop le mélange une fois la farine ajoutée ; gardez la main légère et vous donnerez à ces biscuits leur sablé caractéristique.
3. La pâte est épaisse et un peu lourde, c'est pourquoi il vaut mieux la travailler en plusieurs fols. Versez un tiers de la pâte dans la poche à douille. Formez des biscuits en forme de W d'environ 5 cm de long et de 3 cm de large. Laissez un espace de 2,5 cm entre chaque biscuit sur les plaques à pâtisserie préalablement préparées.
4. Faites cuire les biscuits pendant 10 à 12 minutes - pas plus. À l'aide d'une large spatule en métal, transférez les biscuits sur une grille pour qu'ils refroidissent à température ambiante. Recommencez la même opération avec le reste de la pâte en prenant soin de ne pas mettre les biscuits sur les plaques encore chaudes. Avant de servir, vous pouvez saupoudrer les biscuits de sucre glace. Ils se conservent à température ambiante dans une boîte en fer blanc bien fermée pendant près d'une semaine.

MADELEINES AU CHOCOLAT ET AU CITRON

ELLES ONT LES CARACTÉRISTIQUES DES MADELEINES : une croûte légère et un cœur tendre, mais elles sont au chocolat, et plus Intensément chocolatées que ne l'aurait laissé supposé la quantité de poudre de cacao utilisée.

Pour 12 madeleines : 70 grammes de farine ordinaire • 3 cuillerées à soupe et demie de poudre de cacao • une cuillerée à café et demie de levure chimique • 90 grammes de sucre • une pincée de sel • le zeste d'1/4 de citron râpé • 2 gros œufs à température ambiante • 100 grammes de beurre doux, à température ambiante

1. Tamisez ensemble la farine, le cacao et la levure et réservez. Mettez le sucre, le sel, et le zeste de citron dans un saladier et, du bout des doigts, mélangez le tout jusqu'à ce que le sucre soit humide, granuleux et parfumé.
2. À l'aide d'un fouet, battez les œufs pour les incorporer au mélange de sucre et de citron jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Pressez le beurre entre vos doigts pour former une pommade. Ajoutez-la au saladier. Tout en continuant à travailler avec le fouet, répartissez bien le beurre, ajoutez le mélange de farine tamisée au fouet. Arrêtez-vous dès que le mélange est homogène. Appuyez un papier film alimentaire contre la surface du mélange et mettez-le au frais tout une nuit avant de le faire cuire.
3. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 220°C (th-7-8). Beurrez un moule à madeleine de 12 pièces, puis farinez les moules. Tapotez légèrement pour faire tomber l'excédent de farine.
4. Répartissez le mélange dans chaque moule à madeleine. Mettez le moule dans le four, insérez le manche d'une cuillère en bois dans la porte du four de façon à la maintenir légèrement entrouverte, et portez immédiatement la température à 180°C (th-6). Faites cuire les madeleines pendant 13 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient renflées et qu'elles aient une texture élastique au toucher. Démoulez les madeleines sur un plan de travail - il est possible que vous deviez cogner le moule pour faire sortir les madeleines. Enfin transférez-les sur une grille pour qu'elles refroidissent.

C'est le temps d'une nuit passée au réfrigérateur qui donne à ces madeleines leur petit renflement caractéristique au centre. Si vous être pressée, mettez-les au frais pendant une heure - vous n'obtiendrez pas un renflement aussi marqué, mais les madeleines cuiront d'autant mieux que vous les aurez mises au frais.
Pierre Hermé

CONSERVATION

Les madeleines se conservent à température ambiante dans une boîte en fer blanc hermétique pendant environ 2 jours. Mais ne les jetez pas si elles deviennent légèrement rassises - c'est alors qu'elles sont les meilleures trempées dans du chocolat ou du café.

NOUGATINE DENTELLE AU CAFÉ ET AU CACAO

Lorsque j'ai commencé à faire cette sorte de nougatine, j'utilisais des petits morceaux de fèves de cacao concassées dans la pâte. Mais puisque les fèves de cacao ne sont vraiment disponibles que pour les professionnels, j'ai dû chercher un substitut qui puisse donner une saveur aussi intense au biscuit et un croquant équivalent. Les grains de café concassés mélangés à de la poudre de cacao sont la solution idéale. Je ne considère plus maintenant ce mélange comme un substitut mais comme une création à part entière.

Pierre Hermé

LA NOUGATINE RESSEMBLE PLUS À UN BONBON aux noix qu'à un biscuit. C'est plutôt la composante d'un dessert magnifique qu'un dessert en soi. Cela dit, faites donc des nougatines de la taille d'un biscuit, servez-les avec le café (ou un chocolat chaud ou même du lait), et soyez bien assurée que personne ne s'estimera privé de dessert.

La pâte, à base de caramel confectionné avec du beurre, du sucre et du lait, additionnée de poudre de cacao et de petits morceaux de grains de café concassés (normal ou décaféiné) révèle une nougatine noire. C'est ce qui donne à ce bonbon croustillant sa saveur extraordinaire et totalement Inattendue. À partir de cette recette, vous pouvez faire des biscuits plats ou des tuiles. Vous pouvez utiliser ces biscuits entiers ou brisés en fines allumettes pour recouvrir la *Tarte au chocolat amer* (111). Vous pouvez également concasser la nougatine noire pour saupoudrer vos glaces.

Petite remarque sur les grains de café : il faut les concasser mais éviter de les réduire en poudre. C'est pourquoi il vaut mieux les mettre dans un robot muni d'un couteau en métal et les concasser par à-coups jusqu'à ce qu'ils forment de petits morceaux, ou bien si vous vous sentez un surcroît d'énergie, vous pouvez mettre les grains dans un torchon, placer le tout sur une planche à découper, et concasser les grains à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou bien avec le fond d'une casserole lourde. (Si vous utilisez un robot, pensez à couper d'abord les amandes dans le robot, puis à les mettre sur une plaque à pâtisserie pour les faire griller. Vous pouvez alors utiliser le robot pour les grains de café - cela vous épargnera un peu de vaisselle).

Pour 65 biscuits : 70 grammes de sucre • 65 grammes de beurre doux, coupés en 4 • 1 cuillerée à soupe et demie de lait entier • 1 cuillerée 1/2 à soupe de sirop de glucose • 1 cuillerée à soupe 1/2 de poudre de cacao, tamisée • 70 grammes d'amandes mondées, finement hachées, et légèrement grillées (246) et encore chaudes • 1 à 2 cuillerées à soupe de grains de café (selon votre préférence) finement concassé

1. Mettez le sucre, le beurre, le lait et le sirop de glucose dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Mettez la casserole à chauffer à feu doux et faites cuire les ingrédients en remuant délicatement à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que la température atteigne 106°C. Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre à sucre ou d'un thermomètre électronique. Ajoutez la poudre de cacao, les amandes chaudes et les grains de café concassés en remuant, puis retirez la casserole du feu.

2. Versez la nougatine dans un bol résistant à la chaleur et laissez refroidir. Ajustez un papier film alimentaire de manière à fermer hermétiquement

l'ensemble et mettez au frais jusqu'à ce que la pâte soit complètement froide (vous pouvez couvrir la pâte dans un emballage hermétique et la garder au réfrigérateur pendant 4 jours ou bien au congélateur pendant 1 mois).

3. Lorsque vous êtes prêt, enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 170°C (th-5-6). Tenez prêtes une ou deux plaques à pâtisserie antiadhésives (pour cette recette, il n'y a pas de substitut possible aux plaques antiadhésives).

4. Formez une boule avec environ une demie cuillère à café de pâte pour chaque biscuit, roulez-la entre vos mains pour qu'elle soit bien ronde, et disposez-la sur la plaque à pâtisserie. Assurez-vous de bien laisser environ 7,5 cm entre chaque boule. Avec la base de votre paume, abaissez chaque boule pour former un disque - inutile d'appuyer trop fort, la chaleur du four fera fondre la pâte. Mettez la plaque à pâtisserie au four et faites cuire les biscuits pendant 15 à 17 minutes, jusqu'à ce que la nougatine commence à faire des bulles et à se rider (mais il ne faut pas qu'elle brûle).

5. Retirez la plaque du four et laissez les biscuits reposer sur la plaque pendant 1 minute environ avant de les disposer sur un plan de travail ou bien une feuille de papier sulfurisé. Ne faites pas refroidir les biscuits sur une grille - ils attacheraient (les biscuits chauds sont vraiment brûlants et fragiles - la manière la plus aisée de les transférer de leur plaque est de les soulever de la plaque à l'aide d'une corne plastique pour la pâtisserie). Si vous voulez donner à vos biscuits la forme de tuiles concaves, disposez-les sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille de vin. Recommencez l'opération avec le reste de la pâte en prenant bien soin de mettre la pâte sur une plaque refroidie. Continuez à faire cuire les biscuits en enfournant les plaques les unes après les autres jusqu'à ce que vous obteniez autant de biscuits que vous souhaitez (vous pouvez conserver au réfrigérateur ou au congélateur le mélange dont vous vous ne vous servirez pas).

CONSERVATION

Bien que la pâte à nougatine puisse se conserver au réfrigérateur 4 jours ou bien 1 mois au congélateur, les biscuits eux-mêmes, quels que soient leur forme et l'usage auquel vous les destinez, doivent être mangés le jour même - et de préférence peu de temps après leur confection. C'est tout particulièrement vrai si vous vivez dans un environnement humide - l'humidité donne à la nougatine croquante une texture molle.

CIGARETTES AU CHOCOLAT

Si vous ÊTES COMME LA PLUPART D'ENTRE NOUS, c'est le premier biscuit que vous prendrez sur un plat de petits fours. C'est un biscuit fin, enroulé sur lui-même pour former un tube croustillant, ou cigarette, amusant et élégant tout à la fois. Cette cigarette est au chocolat et vous pouvez la servir telle quelle, sans rien d'autre ou bien dans un assortiment de biscuits ou encore pour apprêter une glace. Si vous voulez décorer un peu ces biscuits, vous pouvez en tremper la pointe dans du chocolat tempéré. Et si vous voulez en faire un tout petit peu plus, vous pouvez aussi garnir vos cigarettes de ganache.

Pour 40 biscuits environs : 70 grammes de farine • 30 grammes de poudre de cacao • 100 grammes de beurre doux, à température ambiante • 100 grammes de sucre glace, tamisé • les blancs de 3 gros œufs, à température ambiante, légèrement battus juste pour les diviser

Ma façon préférée de servir ces biscuits est la suivante : je les garnis d'un mélange de ganache et de Nutella.
Pierre Henné

1. La façon la plus simple de faire cuire et de donner forme à ces biscuits est d'avoir tous vos ustensiles à portée de main. Pour commencer, il vous faudra un calibre très peu épais. En bricolant un peu vous pouvez en faire un qui sera parfait en utilisant deux couvercles en plastique que vous prendrez sur les pots de glace, de yaourt, ou bien de fromage blanc. Découpez un cercle de 8 cm au centre de chaque couvercle, puis enlevez les côtés en vous assurant bien de conserver une bande d'au moins 1,5 cm tout autour du trou central. Maintenant, scotchez ensemble les deux couvercles. Sinon, vous pouvez aussi découper votre calibre dans un morceau de carton fort ou dans une chemise épaisse. Après avoir fabriqué le calibre, préparez une plaque à pâtisserie antiadhésive (pour cette recette, il n'y a pas de substitut possible aux plaques antiadhésives), une spatule en métal coudée (pour étaler le mélange bien régulièrement), et une cuillère en bois - vous enroulerez les biscuits autour du manche pour former des cigarettes. Réservez.
2. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 165°C (th-5-6).
3. Tamisez la farine et la poudre de cacao ensemble et réservez le mélange.
4. Dans un saladier de taille moyenne, travaillez ensemble le beurre et le sucre glace à l'aide d'un fouet ou d'une maryse jusqu'à ce que le beurre soit onctueux et crémeux, et le sucre bien incorporé. Tout en continuant à remuer, ajoutez les blancs petit à petit. Le mélange se décomposera peut-être mais redeviendra homogène une fois les ingrédients secs incorporés. Une fois que la pâte est bien lisse, ajoutez la farine et le cacao mélangés. Arrêtez de remuer lorsque les ingrédients sont complètement intégrés (vous pouvez préparer cette pâte 3 jours à l'avance et la conserver bien couverte au réfrigérateur. Si

vous voulez faire une petite fournée de biscuits, n'utilisez que ce qu'il vous faut de pâte et gardez le reste au réfrigérateur).

5. Pour chaque biscuit, versez une cuillerée à café et demie de pâte sur la plaque à pâtisserie, en prenant soin de laisser environ 5 cm d'espace entre chaque cuillerée. Pour étaler la pâte, placez le calibre à plat sur la plaque, versez une cuillerée de pâte au centre du cercle, puis, à l'aide d'une petite., spatule à glaçage (une spatule coudée serait mieux), étalez la pâte sur le gabarit, puis soulevez le gabarit. Raclez ce qui reste de pâte sur le gabarit dans le saladier, et continuez jusqu'à ce que vous ayez formé autant de biscuits que possible sur la plaque. Il vaut mieux enfourner une seule plaque à chaque fois, mais vous pouvez toujours remplir d'autres plaques pendant que vous faites cuire une fournée.

6. Faites cuire les biscuits pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient uniformément mats. Si vous appuyez légèrement sur les biscuits, votre empreinte devrait rester visible. Retirez la plaque du four, puis, à l'aide de la corne plastique, soulevez les biscuits un par un et renversez-les sur votre plan de travail ou bien sur une feuille de papier sulfurisé. Placez le manche de la cuillère en bois près de l'un des bords du biscuit, puis enroulez le biscuit encore chaud tout autour du manche. Dès que vous aurez fini d'enrouler le biscuit sur le manche, il devrait être suffisamment ferme pour que vous puissiez le faire glisser du manche. Passez au suivant. Si les derniers biscuits refroidissent trop pour être enroulés de la sorte, remettez la plaque au four pendant 1 minute pour ramollir les biscuits. Laissez refroidir les biscuits sur un plan de travail ou bien une grille, et continuez à faire cuire le reste de la pâte pour former d'autres biscuits. Si vous voulez ajouter du chocolat à la pointe de vos biscuits ou bien les garnir de ganache, ne le faites qu'une fois qu'ils sont parfaitement refroidis (la meilleure manière de garnir vos biscuits est de mettre la ganache dans une poche à douille et de garnir les cigarettes par les extrémités).

CONSERVATION

Vous pouvez préparer la pâte à biscuit jusqu'à 3 jours à l'avance et la conserver au réfrigérateur. Une fois cuits, vous pouvez conserver les biscuits dans une boîte en fer blanc hermétique à température ambiante pendant 2 ou 3 jours, mais ils sont vraiment meilleurs consommés le jour même. C'est tout particulièrement le cas pour les biscuits garnis - idéalement, il faudrait garnir les biscuits juste avant de les servir.

BISCUITS AUX NOISETTES CROUSTILLANTES, NAPPÉS DE CHOCOLAT

CES BISCUITS SONT CERTES PETITS mais leur saveur est intense. Ils sont doublement et incroyablement croquants. Ils tiennent leur croquant d'une abondance de très grosses noisettes grillées tandis que le contraste entre les différents degrés de croquant vient de l'alliance entre la meringue qui forme le biscuit et l'enrobage, fine couche de chocolat amer qui fond lentement dans la bouche. La pâte de ce biscuit se résume à des blancs d'oeufs, du sucre et du café pour l'arôme. Et tout ce que vous avez à faire consiste à chauffer la pâte avec les noisettes dans une casserole. Une fois refroidie, il suffit de la découper et de la mettre au four. C'est remarquablement simple et, au final, incroyablement appétissant. Sous l'action de la chaleur, la pâte se met à faire des bulles tout autour des noisettes, formant un cocon qui fait s'agglomérer les noisettes en grappe. Puis la pâte se fige et cuit jusqu'à devenir aérée et croustillante. Il vous suffit de regarder les biscuits avant de les tremper dans le chocolat pour voir qu'ils sont légers et délicats. Une fois trempé dans le chocolat, il faudra alors tenter de deviner quelles surprises ils vous réservent.

*Le **fait** de **tremper** **les biscuits dans** du **chocolat** **ne fait que renforcer** **leur attrait. La couche** **de chocolat ne leur apporte** **pas seulement une saveur et** **une texture supplémentaires,** **mais elle renforce la saveur** **et la texture originales** **du biscuit. Le goût des** **noisettes et du café n'en est** **que plus intense, la légèreté** **et le croquant des biscuits** **d'autant plus marqués.***
Pierre Hermé

Pour 45 biscuits environ : 1 cuillerée à soupe de granulés de café instantané • 1 cuillerée à soupe d'eau bouillante • les blancs de 3 gros œufs, à température ambiante • 400 grammes de sucre glace, tamisé • 400 grammes de noisettes, grillées et pelées (250) et grossièrement coupées

1. Dissolvez le café instantané dans de l'eau bouillante et réservez cet « extrait » pour qu'il refroidisse.
2. Sortez un saladier suffisamment large pour contenir tous les ingrédients ; vous devez aussi pouvoir le faire tenir dans une grande casserole. Faites frémir quelques centimètres cubes d'eau dans la casserole (une fois le saladier dans la casserole, il ne doit pas toucher le fond). Tapissez la moitié d'une plaque à pâtisserie de papier d'aluminium - et gardez une « chute » suffisamment longue pour que vous puissiez ensuite l'ajuster à la quantité de pâte que vous aurez ; gardez le tout à portée de main.
3. Mettez tous les ingrédients dans le saladier, mélangez-les ensemble à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur ou bien une cuillère en bois. Mettez le tout au bain-marie dans la casserole dans une eau frémissante. Chauffez la pâte tout en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'elle atteigne une température comprise entre 55 et 60°C. Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre électronique. Retirez la casserole du feu puis versez la pâte sur la plaque tapissée de papier aluminium. Pincez la feuille de manière à former

une barrière pour que la pâte soit à environ 2,5 cm de profondeur dans le moule. Vous obtiendrez un bloc de pâte d'environ 20 cm sur 30 cm. Laissez refroidir à température ambiante.

4. Disposez les plaques de manière à diviser le four en trois étages et préchauffez le four à 135°C. Tapissez deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé et réservez.

5. Soulevez le bloc de pâte, ôtez la feuille d'aluminium, puis remettez le bloc à l'endroit sur une planche à découper. Coupez le bloc en carrés de 4 cm et disposez-les sur une plaque à pâtisserie en prenant soin de laisser environ 5 cm entre chaque carré. Mettez les plaques au four et faites cuire pendant 18 à 22 minutes. Changez la disposition des plaques à mi-cuisson : la plaque du haut prend la place de celle du bas et inversement. Tournez chaque plaque de 180 degrés. Faites cuire jusqu'à ce que les biscuits soient dorés, secs, et uniformément mats. Au four, les carrés de pâte feront des bulles et s'étaleront de manière irrégulière - c'est normal. Retirez les plaques du four et transférez les biscuits sur une grille pour qu'ils refroidissent à température ambiante.

LA TOUCHE FINALE

- 900 grammes de chocolat, de préférence de la marque Valrhona Caraïbe, tempéré (242)

Versez le chocolat dans un récipient qui vous permettra de tremper les biscuits dans le chocolat sans aucun problème. Ayez à portée de main une grille placée sur du papier sulfurisé, ou bien placez juste à côté un tapis de cuisson Silpat ou tout autre tapis en silicone. En travaillant un seul biscuit à la fois, placez le biscuit en équilibre sur une fourchette, plongez-le dans le chocolat, puis retirez-le en laissant le temps à l'excédent de chocolat de goutter dans le récipient ; placez le biscuit sur la grille ou le tapis en silicone. Mettez les biscuits au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat ait bien pris. Comptez entre 10 et 15 minutes.

CONSERVATION

Les biscuits qui n'ont pas encore été trempés dans du chocolat se conservent dans un récipient hermétique pendant 4 jours ; une fois trempés, vous pouvez les conserver de la même manière, mais mieux vaut les déguster le jour même.

TARTE TIÈDE AU CHOCOLAT ET AUX FRAMBOISES

MÉFIEZ-VOUS DE CETTE TARTE AU CHOCOLAT et aux framboises - elle-séduira vos papilles. Elle a l'air engageante, mais ce sont ses saveurs et textures diverses qui vont vous conquérir. La garniture de ganache est chaude, à peine prise, et presque semblable à de la crème pâtissière, tendre et riche à la fois, suave et onctueuse. Qui plus est, cette tarte est truffée de framboises, fruit qui prend un tout autre caractère lorsqu'on le fait chauffer. Cuites, même très brièvement comme c'est le cas ici, ces fruits ont une douceur sucrée, et un parfum encore plus caractéristique, comme si la chaleur du four les avait fait mûrir à la perfection. Le fond de tarte, pâte sucrée qui contient la garniture, est quelque peu fondante et un rien croquante, ce qui contrebalance idéalement la texture crémeuse de la garniture.

LE FOND DE TARTE

Pour 6 à 8 personnes : un fond de tarte de 22 cm de pâte brisée sucrée (217), refroidie à température ambiante

Gardez le fond de tarte refroidi, le cercle à tarte encore en place sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé (vous pouvez préparer et cuire le fond de tarte jusqu'à 8 heures à l'avance et le conserver à température ambiante).

LA GARNITURE

• 55 grammes de framboises rouges • 145 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Noir Gastronomie, finement haché • 115 grammes de beurre doux, coupé en 8 morceaux • 1 gros oeuf, à température ambiante, battu avec une fourchette • les jaunes de 3 gros œufs, à température ambiante, battus avec une fourchette • 2 cuillerées à soupe de sucre

1. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 190°C (th-6-7).
2. Remplissez le fond de tarte avec les framboises.
3. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie séparément - le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole - dans une eau frémissante ou au four à micro-ondes. Laissez le mélange refroidir jusqu'à ce qu'il soit à peine chaud au toucher (50°C est la température idéale).

4. À l'aide d'un petit fouet ou d'une maryse, incorporez l'œuf au chocolat, en remuant délicatement et en décrivant des cercles de plus en plus grands. Veillez bien à ne pas trop remuer le mélange pour éviter d'incorporer de l'air dans la ganache. Petit à petit, incorporez les jaunes d'œufs, puis le sucre. Enfin, en remuant toujours délicatement, ajoutez le beurre fondu encore chaud. Versez la ganache sur les framboises dans le fond de tarte.

5. Faites cuire la tarte pendant 11 minutes - cela devrait être suffisant pour rendre le dessus de la tarte mat, comme celui d'un gâteau. Le centre de la tarte doit trembloter sous l'effet d'une légère secousse. Retirez la tarte du four, mettez-la sur une grille, et laissez-la refroidir pendant environ 10 minutes avant de la servir.

FINITION

- 25 grammes de framboises rouges • une crème anglaise à la vanille (202 ; facultatif)

Parsemez les framboises sur le dessus de la tarte et si, vous le souhaitez, servez-la accompagnée d'une crème anglaise.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer la pâte à l'avance, mais la tarte doit être assemblée aussitôt que la ganache est prête. Et bien qu'il soit meilleur de consommer cette tarte peu de temps après l'avoir sortie du four, vous pouvez la conserver toute une nuit au réfrigérateur, et le jour suivant, la ramener à température ambiante avant de la déguster. La garniture sera plus ferme et plus dense, mais ce sera encore un délice.

TARTE DE NAYLA

C'EST UNE TARTE TOUTE SIMPLE - aussi simple et chic qu'une petite robe noire. Rien de plus qu'un fond de tarte et de la ganache. Mais le fond de tarte au cacao et au beurre salé, sucré juste ce qu'il faut, est remarquable. Et la ganache, noire et amère, d'une saveur qui se révèle élégamment en bouche, est mémorable. Si vous abaissez la pâte de manière à ce qu'elle soit un peu plus épaisse que d'habitude, vous pourrez jouer sur le contraste ainsi obtenu entre la texture souple de la garniture et celle de la pâte, et vous ferez ressortir leurs qualités respectives.

LE FOND DE TARTE

Pour 8 à 10 personnes : 280 grammes de farine • 40 grammes de cacao en poudre • 200 grammes de beurre salé, à température ambiante (sinon, utilisez du beurre doux avec 1 pincée de sel) • 100 grammes de sucre

1. Tamisez ensemble la farine et le cacao en poudre, réservez. Mettez le beurre dans le bol d'un mixeur muni d'une feuille et battez à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Ajoutez le sucre et continuez à battre jusqu'à ce le tout soit mélangé. Ramenez le mixeur sur moyen-lent, ajoutez la farine tamisée et le cacao et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés. Pour obtenir la texture sablée caractéristique de ce fond de tarte, mieux vaut mélanger la pâte le moins possible une fois la farine ajoutée. Si la majeure partie du cacao et de la farine sont incorporés mais que quelques-uns des ingrédients secs restent au fond du bol, mettez la pâte sur une surface lisse et mélangez le reste des ingrédients à la main. Le plus simple pour les incorporer est d'étaler une petite quantité de pâte à chaque fois avec la base de votre paume. Roulez la pâte en boule et aplatissez-la ensuite pour qu'elle forme un disque. Puis emballez-la dans un papier film alimentaire et réservez-la au froid pendant au moins 1 heure (emballée hermétiquement, vous pouvez garder la pâte au réfrigérateur pendant 2 jours ou au congélateur pendant 1 mois).
2. Une fois que vous êtes prêt à abaisser la pâte et à la faire cuire, beurrez un cercle de 26 cm et posez-le sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
3. Sur une surface légèrement farinée, abaissez la pâte pour obtenir un rond d'environ 7 mm d'épaisseur. Soulevez souvent la pâte pour vous assurer que votre plan de travail et la pâte sont toujours bien farinés. Déposez la pâte au fond du cercle à tarte et sur les bords, puis coupez la pâte en trop en passant votre rouleau à pâtisserie sur la bordure du cercle. Si la pâte se fissure ou bien

Le nom de cette tarte vient du prénom de mon amie, Nayla Audi. Un été elle organisa un grand repas campagnard dans sa maison à Cordes et servit une tarte semblable à celle-ci en dessert. Cette tarte fut un délice : malgré une apparence très simple, elle avait une saveur et une texture si singulières…
Pierre Hermé

se déchire alors que vous travaillez, raccommodez les fissures avec des petits bouts de pâte en mouillant les bords de manière à les « coller » pour qu'ils tiennent bien en place. Réservez la pâte au froid pendant au moins 30 minutes.
4. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 180°C (th-6).
5. Placez un cercle de papier sulfurisé ou de papier aluminium sur la pâte et remplissez le tout de haricots secs ou de riz. Faites cuire la pâte pendant 30 à 40 minutes, ou bien jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Puis transférez-la sur une grille, enlevez le papier et les légumes secs, et laissez le fond de tarte revenir à température ambiante.

LA GARNITURE

• 454 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, finement coupé • 500 grammes de crème liquide • 113 grammes de beurre doux, à température ambiante, coupé en 8 morceaux

1. Mettez le chocolat dans un saladier suffisamment large pour pouvoir contenir tous les ingrédients nécessaires à la confection de la garniture. Gardez-le à portée de main. Portez la crème à ébullition dans une casserole à fond épais.
2. Pendant que vous faites chauffer la crème, travaillez le beurre à l'aide d'une maryse jusqu'à ce qu'il soit très mou et crémeux. Réservez-le.
3. Une fois que la crème est à ébullition, retirez la casserole du feu et, à l'aide d'un fouet ou d'une maryse, incorporez délicatement la crème au chocolat. Remuez - sans incorporer d'air - jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et le mélange bien homogène. Laissez le saladier sur votre plan de travail pendant 5 minutes avant d'ajouter le beurre.
4. Ajoutez le beurre au chocolat petit à petit, en remuant délicatement pour incorporer le beurre à la ganache. Une fois le beurre entièrement incorporé, la ganache doit être homogène et brillante (vous pouvez préparer la ganache à l'avance et la conserver couverte pendant 2 jours au réfrigérateur. Avant de l'utiliser il faut la laisser à température ambiante, jusqu'à qu'elle ait une consistance suffisamment fluide pour être tartinée).
5. Versez la ganache dans le fond de tarte et réservez au froid pendant environ 30 minutes de manière à faire prendre la ganache.

FINITION (FACULTATIVE)

- une crème anglaise à la vanille (202) ou bien une crème légèrement fouettée et légèrement sucrée

Retirez la tarte du réfrigérateur et laissez-la revenir à température ambiante avant de servir. Si vous le souhaitez, servez accompagnée de crème anglaise ou bien de crème fouettée.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer le fond de tarte et la ganache à l'avance. Une fois assemblée, la tarte se conserve couverte - à l'abri des odeurs - pendant 2 jours au réfrigérateur. Cependant, cette tarte se sert à température ambiante. C'est ainsi que vous pourrez apprécier la souplesse de la texture de la ganache.

TARTE AU CHOCOLAT ET AUX FIGUES CUITES AU PORTO

COMME CHACUN SAIT, le chocolat et le porto se marient bien - on recommande souvent d'accompagner de porto un dessert au chocolat - mais avec cette tarte vous prendrez conscience que ces deux ingrédients raffinés sont vraiment faits l'un pour l'autre. La tarte révèle à quel point leurs saveurs peuvent être proches, à quel point elles sont intenses, légèrement acidulées, épicées et fruitées. Toutes sont rehaussées dans cette recette et liées par l'adjonction de figues noires fraîches - fruit qui partage de nombreuses qualités avec ses deux autres compagnons. Afin de renforcer ces qualités, on poche les figues dans un mélange de porto et d'épices, et on les laisse macérer tout une nuit avant de les disposer au creux du fond de tarte au chocolat et de les napper d'une ganache veloutée.

Les figues ont plus de saveur cuites que fraîches, et lorsqu'on les fait cuire dans un mélange de porto, de zestes et d'épices, comme c'est le cas dans cette recette, leurs saveurs les plus caractéristiques s'en trouvent accentuées.
Pierre Hermé

LES FIGUES

Pour 8 personnes : 8 figues noires • 500 gramme de porto noir • 60 grammes de sucre • le zeste d'1/2 citron, pelé en larges bandes à l'aide d'un couteau économe • le zeste d'1 /2 orange, pelée en larges bandes à l'aide d'un couteau économe • 6 grains de poivre noir, concassés • 1 bâton de cannelle

1. Étêtez chaque figue et, à l'aide d'un petit couteau tranchant, coupez un X d'environ 1,5 cm de profondeur au centre de la surface plate que vous venez de créer - cela permettra au vin de pénétrer dans le fruit.
2. Faites bouillir l'ensemble des ingrédients, hormis les figues, dans une casserole à fond plat à feu moyen. Ajoutez les figues, abaissez la température pour que le sirop frémisse, et faites cuire pendant 5 minutes. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir les figues dans le sirop jusqu'à ce que le mélange soit à température ambiante. Mettez les figues et leur sirop dans un saladier, couvrez le tout et réservez au froid pendant une nuit.
3. Une fois prêt à faire la tarte, retirez les figues du sirop avec une écumoire et séchez-les entre des feuilles de papier absorbant. Gardez le sirop si vous souhaitez en faire une sauce. Mettez une figue de côté et coupez le reste des figues en 8 tranches chacune, comme vous le feriez pour une orange. Vous allez utiliser la figue que vous avez mise de côté pour décorer le dessus de la tarte. Faites là tenir debout sur sa base et, à l'aide d'un petit couteau tranchant, coupez-la en 8 à 10 quartiers, encore une fois, comme vous le feriez pour une orange. Mais cette fois-ci prenez bien soin de ne pas trancher le fruit jusqu'à la base - laissez environ 7 mm intacts. Au moment de servir, ouvrez délicatement en corolle les quartiers que vous avez coupés pour qu'ils forment une fleur.

LE FOND DE TARTE

• un fond de tarte cuit en pâte sablée au chocolat et aux amandes (220) de 24 cm

Gardez le fond de tarte à température ambiante, le cercle à tarte toujours en place sur la plaque à pâtisserie garnie d'une feuille de papier siliconé (vous pouvez préparer le fond de tarte jusqu'à 8 heures à l'avance et le conserver à température ambiante).

LA SAUCE (FACULTATIF)

• le sirop qui a servi à pocher les figues et que vous aurez mis de côté • 110 grammes de framboises rouges • 2 cuillerées à soupe de sucre

1. Faites bouillir le sirop à feu moyen. Faites réduire jusqu'à ce que le sirop pèse environ 60 grammes, puis passez-le au tamis et réservez.
2. Mettez les framboises et le sucre dans un mixeur, un robot ménager, ou un mixeur-plongeantet réduisez-les en purée. Passez la purée au tamis et délayez-la dans le sirop au porto. La sauce est désormais prête à l'emploi (vous pouvez préparer la sauce jusqu'à 2 jours à l'avance et la gardez au réfrigérateur hermétiquement fermée. Laissez la sauce à température ambiante pendant quelques minutes avant de servir - juste pour éviter qu'elle soit trop froide).

FINITION

• la ganache au chocolat amer (198) chaude et d'une consistance liquide

1. Versez juste ce qu'il faut de ganache dans le fond de tarte pour en napper la surface. Parsemez le tout de quartiers de figues puis nappez du restant de ganache. Placez la tarte au réfrigérateur environ 30 minutes pour que la ganache prenne, puis laissez la tarte revenir à température ambiante sur votre plan de travail avant de servir.
2. Présentez la tarte surmontée de la figue ouverte en corolle. Servez chaque part de tarte avec un soupçon de sauce au porto et aux framboises, si vous l'avez préparée.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer la tarte tout comme la sauce jusqu'à deux jours à l'avance et la garder couverte au réfrigérateur. Cependant, la tarte devrait être servie à température ambiante et la sauce ne devrait pas être trop froide.

TARTE LINZER

Une tarte Linzer traditionnelle est tout simplement composée d'un fond de tarte et de confiture de framboises, mais elle contient tout ce que les amateurs de desserts adorent. Le fond de tarte est aromatisé à la cannelle, il est sucré et généreusement garni d'amandes, tout à la fois fondant comme du beurre et délicieusement croustillant. La confiture est rouge vif, sucrée juste ce qu'il faut. Le fond de la tarte Linzer de Pierre Hermé est tout simplement parfait et sa confiture maison succulente. Mais il y a un petit quelque chose en plus qui la rend encore plus digne de notre affection : le chocolat. La confiture de framboises est nappée d'une couche de ganache de chocolat noir. La ganache a une personnalité tout aussi affirmée qu'elle est de bonne compagnie. Elle rehausse le goût merveilleusement épicé du fond de tarte et ajoute une note de velours à la saveur acidulée de la confiture.

La pâte de cette tarte Linzer est une spécialité autrichienne et, comme c'est le cas pour plusieurs plats autrichiens, elle contient des œufs durs passés au tamis. Les œufs donnent à la pâte sa délicate texture sablée. Qui plus est, ils rendent la pâte plus clémente. Lorsque vous mettez la pâte dans le moule, vous pouvez la manipuler avec moins de soin que tout autre pâte ordinaire. En revanche, une fois cuite, elle est bien plus fragile que la plupart des pâtes - et d'autant plus exceptionnelle.
Pierre Hermé

LE FOND DE TARTE

Pour 6 à 8 personnes : 100 grammes de beurre doux, à température ambiante • 2 cuillerées 1/2 de sucre glace • 2 cuillerées 1/2 de poudre d'amandes finement moulues (246) ou bien d'amandes mondées finement moulues (246) • le jaune d'1 gros œuf dur, à température ambiante, passé dans une passoire • 1/4 de cuillerée à café de cannelle • 1 pincée de sel • 1 cuillerée à café de rhum noir • 1 pincée de levure chimique • 105 grammes de farine ordinaire

1. Placez le beurre dans le bol d'un robot muni d'un couteau en métal et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse, tout en raclant les parois du bol si besoin est. Ajoutez le sucre glace, la poudre d'amandes, le jaune d'œuf, la cannelle et le sel ; continuez à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène, tout en raclant les parois du bol si besoin est. Ajoutez le rhum et appuyez sur la touche éclair pour mélanger. Ajoutez la levure à la farine à l'aide d'un fouet, puis ajoutez la farine dans le bol, en appuyant sur la touche éclair jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé (contrairement à la pâte brisée vous pouvez travailler cette pâte même si elle commence à se figer et à former des grumeaux). La pâte sera d'une texture douce au toucher.
2. Raclez la pâte et déposez-la sur une feuille de papier film alimentaire puis utilisez le plastique pour la ramasser et former une boule. Enfin, appuyez délicatement dessus pour former un disque. Enveloppez le disque et réservez-le au froid pendant au moins 4 heures avant de l'abaisser et de le mettre au four (emballée hermétiquement, la pâte se conserve au réfrigérateur pendant 2 jours et au congélateur pendant 1 mois).

3. Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, puis posez un cercle à tarte sur la plaque.

4. Vous pouvez soit abaisser la pâte aux dimensions du cercle à tarte - ce qui est très facile à faire si la pâte est bien farinée de même que la surface sur laquelle vous travaillez -, soit la tasser au fond du cercle (si vous l'abaissez, gardez bien à l'esprit que cette pâte est éminemment friable mais tout aussi facile à raccommoder. Si elle se déchire, raccommodez-la en appuyant sur la pâte de manière à faire se toucher les bords de la déchirure, ou bien placez un morceau de pâte sur la déchirure). Que vous l'abaissiez ou la tassiez dans le cercle, il faut que votre pâte soit plus épaisse qu'à l'ordinaire. Le fond de tarte devrait faire environ 7 mm d'épaisseur. Une fois que la pâte est dans le cercle, découpez ce qui dépasse du cercle, enveloppez le fond de tarte dans un papier film alimentaire, et réservez-le au froid pendant au moins 30 minutes. Vous pouvez faire une boule avec l'excédent de pâte, puis l'aplatir pour former un disque, la mettre au froid, l'abaisser une nouvelle fois, et y découper des biscuits. Une fois cuits, ces biscuits seront délicieux en sandwiches garnis de confiture de framboises.

5. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 180°C (th-6). Ôtez le film plastique et mettez un rond de papier sulfurisé sur le fond de tarte et garnissez-le de haricots secs ou de riz. Faites cuire la pâte pendant 18 à 20 minutes. Ôtez le papier sulfurisé, les haricots secs ou le riz et continuez à faire cuire le fond de tarte jusqu'à ce qu'il soit couleur miel. Comptez de 3 à 5 minutes en plus. Transférez la plaque à pâtisserie sur une grille et laissez refroidir le fond de tarte à température ambiante.

LA CONFITURE

• 450 grammes de framboises rouges • 270 grammes de sucre • environ 1 cuillerée à soupe de jus de citron fraîchement pressé

1. Placez les framboises dans le bol d'un robot ménager et mélangez-les pendant 5 minutes environ, de manière à faire sortir la pectine des pépins. Arrêtez un temps l'appareil s'il vous semble qu'il chauffe.

2. Versez les framboises dans une grande casserole à fond épais et ajoutez le sucre en remuant. Faites cuire les fruits à gros bouillons en remuant de temps à autre et en prenant bien soin qu'ils n'attachent pas au fond de la casserole. Faites bouillir pendant 10 à 15 minutes, ou bien jusqu'à ce que la confiture épaississe quelque peu et que les bulles vous semblent transparentes (comme la confiture épaissira en refroidissant, la meilleure manière de juger à l'avance de sa viscosité est de laisser tomber une goutte de confiture sur une assiette froide).

3. Délayez environ une cuillerée à café de jus de citron et versez la confiture dans une terrine ou un saladier ne craignant pas la chaleur. Vous obtiendrez

environ 400 grammes de confiture. Laissez refroidir la confiture à température ambiante, puis goûtez-la et, si vous le jugez nécessaire, ajoutez un filet de jus de citron. Une fois refroidie, vous pouvez emballer hermétiquement la confiture et la mettre au réfrigérateur (vous pouvez conserver la confiture au réfrigérateur pendant environ 1 mois).

FINITION

• environ 240 grammes de confiture de framboises (mentionnée ci-dessus) • une ganache au chocolat amer (198) d'une consistance liquide

1. Pour cette tarte, la confiture doit avoir une consistance moins liquide que celle d'une pâte à tartiner. Si votre confiture est trop liquide, vous pouvez soit la faire réduire quelques minutes dans une casserole sur le feu ou bien la mettre dans un grand récipient qui va au four à micro-ondes, par exemple dans un verre mesureur en Pyrex, et faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle épaississe suffisamment. Laissez refroidir la confiture pendant quelques minutes si nécessaire. Puis tartinez le fond de tarte d'une couche régulière de confiture. Coulez maintenant la ganache dans le fond de tarte et remplissez jusqu'à ras bord (il se peut qu'il vous en reste un peu). Mettez la tarte au réfrigérateur pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que la ganache ait pris.
2. Laissez la tarte revenir à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

Vous pouvez garder la pâte au réfrigérateur jusqu'à 2 jours ou bien l'emballer hermétiquement et la congeler pendant 1 mois. Un disque de pâte congelée prendra environ 30 minutes pour revenir à une température ambiante moyenne et prendre une consistance qui le rende facile à abaisser. Vous pouvez préparer la confiture un mois à l'avance. Vous pouvez préparer la ganache à l'avance et la conserver au réfrigérateur 2 jours. Cependant, une fois la tarte assemblée, elle est meilleure consommée le jour même.

TARTE AU CHOCOLAT AMER

CETTE TARTE SUBLIME ET SENSATIONNELLE comporte quatre parties, toutes simples mais toutes aussi singulières, si bien que lorsqu'on les assemble elles donnent un dessert d'une étonnante complexité et, c'est l'essentiel, étonnamment délicieux. Les principales composantes au chocolat sont les suivantes : une ganache compacte au chocolat, et une base moelleuse de biscuit au chocolat sans farine. Le biscuit et la ganache, l'un et l'autre au goût intensément chocolaté, reposent sur un fond de tarte en pâte sucrée qui vient apporter un peu de croquant et de croustillant. La touche finale de cette création enfin : cette tarte est ornée de gros éclats de nougatine dentelle légère comme un souffle, croquante par nature, et à la saveur intense. Même avec ces morceaux de nougatine translucides plantés çà et là comme autant de voiles flottant dans le vent, cette tarte conserve une apparence sophistiquée, et particulièrement avenante.
Petite remarque sur le moule : contrairement à la plupart des tartes que l'on fait dans des cercles, celle-ci se prépare dans un moule à tarte cannelé à fond amovible - vous aurez besoin de la profondeur de ce moule.

Lorsque j'ai commencé à réfléchir aux tartes au chocolat, je savais que je voulais créer une tarte à la saveur purement chocolatée. Je voulais équilibrer les éléments secs et crémeux. Je souhaitais créer un contraste entre les textures. Dans cette tarte, tout est chocolat. Le biscuit sec est contrebalancé par la ganache crémeuse et le croquant de la pâte qui en forme le fond, de même que la nougatine disposée sur le dessus, contrastent avec le cœur onctueux de la tarte.
Pierre Hermé

LE FOND DE TARTE

Pour 8 à 10 personnes : un fond de tarte de pâte sucrée déjà cuit (217 ; cuite dans un moule à tarte cannelé à fond amovible de 26 cm), refroidi à température ambiante

Conservez le fond de tarte refroidi, toujours dans son moule posé sur la plaque tapissée de papier sulfurisé (vous pouvez préparer le fond de tarte jusqu'à 8 heures à l'avance et le garder à température ambiante).

LE BISCUIT

• 40 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, finement haché • 100 grammes de sucre • 2 gros œufs dont vous aurez séparé les blancs des jaunes, à température ambiante

1. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 180°C (th-6). À l'aide d'un crayon à papier, esquissez un cercle de 24 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé. Retournez la feuille et tapissez-en le fond d'une plaque à pâtisserie (Si vous n'arrivez pas à voir distinctement la forme du cercle une fois la feuille retournée, forcez le trait). Sinon vous pouvez employer un cercle à tarte préalablement beurré de 24 cm de diamètre comme patron pour

le biscuit. Dans ce cas, il vous suffit de tapisser la plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et, le moment venu, versez la pâte dans le cercle à l'aide d'une cuillère ou d'une poche. Dans le second cas, adaptez une douille lisse de 1,5 cm de diamètre sur la poche et gardez le tout à portée de main.

2. Faites fondre le chocolat au bain-marie (le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole) puis laissez-le refroidir brièvement sur le plan de travail. Lorsqu'il est à peine chaud au toucher, il est prêt à être utilisé.

3. Dans un grand saladier, mélangez 50 grammes de sucre avec les jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'ils soient épais et de couleur claire. Réservez pendant que vous battez les blancs en neige dans le bol d'un mixeur, sec et propre, muni d'un fouet. Lorsque les blancs deviennent opaques et commencent à former des crêtes, ajoutez les 50 grammes de sucre restants en un filet continu tout en ne cessant pas de battre jusqu'à ce que les blancs soient fermes mais encore brillants. À l'aide d'une maryse souple, incorporez délicatement un tiers des blancs montés en neige aux jaunes. Puis incorporez le chocolat, ajoutez le reste des blancs en neige et continuez à incorporer délicatement les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

4. Versez le mélange dans la poche, puis, en commençant par le centre du cercle que vous avez tracé, coulez la pâte en spirale en allant du centre vers les bords. S'il reste des trous entre les boucles de la spirale, il suffit de passer la spatule délicatement sur le cercle pour bien égaliser la pâte. Si vous utilisez un cercle, versez (ou bien coulez) la pâte dans le cercle à l'aide d'une cuillère.

5. Enfournez la plaque à pâtisserie, et insérez le manche d'une cuillère en bois dans la porte du four de façon à la maintenir légèrement entrouverte. Faites cuire 18 à 20 minutes ou bien jusqu'à ce que le dessus du biscuit se craquelle, devienne mat et de couleur cacao clair. La lame d'un couteau fin piqué à cœur doit ressortir sèche. Posez le biscuit, toujours sur le papier sulfurisé, sur une grille et laissez refroidir à température ambiante. (Vous pouvez préparer le biscuit à l'avance. Emballé hermétiquement, vous pouvez le conserver à température ambiante pendant une journée, ou bien le congeler un mois.)

LA GANACHE

• 285 grammes de chocolat amer, de préférence de la marque Valrhona Guanaja, finement haché • 310 grammes de crème liquide • 70 grammes de beurre doux, à température ambiante, coupé en 6 morceaux

1. Mettez le chocolat dans un saladier suffisamment grand pour contenir les ingrédients de la ganache et gardez-le à portée de main. Portez la crème à ébullition dans une casserole à fond épais.

2. Pendant que la crème chauffe, travaillez le beurre à l'aide d'une maryse jusqu'à ce qu'il soit très mou et crémeux. Réservez-le.

3. Lorsque la crème arrive à ébullition, retirez la casserole du feu et, à l'aide d'un fouet ou d'une maryse, incorporez délicatement la crème au chocolat. Remuez - sans incorporer d'air - jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que le mélange soit homogène. Laissez le saladier sur votre plan de travail pendant une minute avant d'ajouter le beurre.
4. Ajoutez le beurre au chocolat, petit à petit, tout en remuant délicatement de manière à mélanger le beurre et la ganache. Une fois le beurre parfaitement incorporé, la ganache devrait être homogène et brillant.
5. Coulez (ou tartinez) une fine couche de ganache chaude dans le fond de tarte et lissez la ganache à l'aide d'une spatule en métal coudée. Retirez le papier sulfurisé du biscuit et vérifiez s'il est bien d'un diamètre inférieur de 2,5 cm par rapport à celui du fond de tarte. Si ce n'est pas le cas, coupez le biscuit à la bonne dimension. Placez le biscuit au centre du fond de tarte. Si vous avez fait votre biscuit dans un cercle, il se peut qu'il dépasse du fond de tarte. Dans ce cas, il suffit d'appuyer dessus avec votre paume pour le faire descendre. Coulez le reste de la ganache sur le biscuit et lissez le dessus à l'aide d'une spatule en métal coudée. Vérifiez bien qu'il ne reste aucun espace entre le biscuit et le fond de tarte. Réservez la tarte au froid pendant 30 minutes pour faire prendre la ganache.

FINITION

- Nougatine dentelle au cacao (90)

Il faut décorer la tarte de biscuits de nougatine juste avant de servir, car ces biscuits sont fragiles et susceptibles de se flétrir au contact de l'humidité. Cassez les biscuits en petits morceaux de tailles variées - gardez quelques grands biscuits ; ils feront plus d'effet ainsi - et disposez les éclats sur la tarte en les piquant dans la ganache désormais ferme de manière à ce qu'ils tiennent bien debout. S'il fallait mettre la tarte au froid pour faire prendre la ganache et y piquer les biscuits, il convient de la servir à température ambiante.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer le fond de tarte à l'avance, le biscuit, la ganache ainsi que la tarte assemblée (mis à part les biscuits que l'on dispose à la dernière minute) et les conserver couverts au réfrigérateur et à l'abri des odeurs pendant 2 jours. Sortie du réfrigérateur, il convient de la ramener à température ambiante avant de la servir.

TARTE GRENOBLOISE

Si vous VOYEZ « GRENOBLOISE » sur la carte des desserts, vous pouvez être sûre que ce qu'on vous propose contient des noix enrobées de caramel tendre. La Tarte grenobloise traditionnelle se compose de deux fonds de tarte ; elle tient plus de la tourte que de la tarte proprement dite. Dans la version de ce grand classique tel que l'a repensé Pierre Hermé, ce sont des noix de pécan - friandise très populaire aux États-Unis - et le caramel qui forment le dessus de notre tarte. La couche inférieure se compose d'une délicieuse ganache au chocolat amer.

LE FOND DE TARTE

Pour 8 personnes : 1 fond de tarte de 24 cm de diamètre de pâte sablée au chocolat et aux amandes (220) déjà cuite et ramenée à température ambiante

Laissez le fond de tarte refroidi, cercle toujours en place, sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé (vous pouvez préparer le fond de tarte jusqu'à 8 heures à l'avance et le conserver à température ambiante).

LA COUCHE DE CHOCOLAT

• Ganache au chocolat amer (198) chaude et encore presque liquide

Coulez la ganache dans le fond de tarte refroidi et réservez la tarte au froid pendant environ 30 minutes pour faire prendre la ganache (vous pouvez préparer la tarte 2 jours à l'avance et la conserver couverte au réfrigérateur).

LE NAPPAGE

• 250 grammes de crème liquide • 150 grammes de sucre • 200 grammes de noix de pécan coupées en deux, légèrement grillées (250) et à peine chaudes

1. Portez la crème à ébullition dans une petite casserole. Conservez-la au chaud et à portée de main pendant que vous travaillez le sucre.
2. Posez une casserole moyenne à fond épais ou bien une cocotte sur feu moyen et saupoudrez 2 à 3 cuillerées à soupe de sucre sur une petite surface bien au centre du récipient. Dès que le sucre commence à fondre et à se colorer, remuez à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule jusqu'à ce qu'il caramélise. Continuez à le faire cuire et à le remuer tout en ajoutant le restant

de sucre, une cuillerée à soupe à la fois, jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée. En vous tenant à distance mais tout en continuant à remuer, ajoutez la crème chaude. Ne vous inquiétez pas si elle fait des éclaboussures pas plus que si le caramel devient grumeleux - en remuant et en chauffant vous rendrez le tout homogène. Le caramel doit être cuit à 108°C. Il atteindra cette température juste après que vous avez versé le liquide. Vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre à sucre ou d'un thermomètre électronique, et une fois cette température atteinte, retirez immédiatement la casserole du feu.

3. Versez les noix de pécan en remuant jusqu'à ce que les noix soient bien enrobées de caramel. Transvasez le caramel dans un saladier et laissez reposer sur votre plan de travail jusqu'à ce que le caramel soit tout juste chaud au toucher (comptez entre 20 à 30 minutes, selon la température de votre cuisine).

4. Versez le caramel sur la tarte, en lissant et en égalisant délicatement le dessus à l'aide d'une spatule. Dès que le caramel parvient à température ambiante (comptez entre 30 et 60 minutes), vous pouvez servir la tarte.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer le fond de tarte et la ganache à l'avance, mais il faut utiliser le caramel peu après l'avoir fait. Cependant, une fois assemblée, vous pouvez conserver cette tarte à température ambiante pendant 2 jours.

TARTE AU CHOCOLAT AU LAIT ET AUX NOIX

LE CHOCOLAT AU LAIT N'EST PAS UN INGRÉDIENT que l'on rencontre souvent dans le répertoire d'un pâtissier. La raison principale : les amateurs de pâtisseries ont une préférence presque unanime pour les différents types de chocolat noir et amer. Sommes-nous tous dans l'erreur ? Peut-être pas, mais il est possible que nous ayons des vues un peu trop étroites. Comme le fait immédiatement remarquer Pierre Hermé, et il en fournit la preuve (jetez donc un coup d'œil sur cette recette ainsi que sur celle du *Plaisir Sucré* - 62), le chocolat au lait peut être tout à fait intéressant si on l'utilise à bon escient. Ce qui, pour Pierre Hermé, signifie marier le chocolat avec des ingrédients dont le contraste en rehausse les qualités : sa texture originalement crémeuse, sa douceur naturelle (le chocolat au lait n'a pas d'amertume) et bien entendu, son goût sucré. Dans cette tarte, le chocolat au lait est la vedette de la garniture de ganache, et les contrastes proviennent du fond de tarte en pâte sablée au cacao fait à partir d'une pâte couleur d'ébène, à peine sucrée, et d'une poignée de noix bien grosses, légèrement amères et grillées. Un mot sur le chocolat. Comme pour toutes les ganaches, il est important de choisir un chocolat que vous aimez manger en tablette, car sa saveur ne changera guère une fois mélangé avec de la crème et du beurre. C'est d'autant plus important dans cette recette car le chocolat n'est mélangé qu'avec de la crème. SI vous pouvez, employez un grand cru de chocolat au lait comme le Jivara de Valrhona que Pierre Hermé considère comme le plus grand chocolat au lait du monde.

Cette tarte est tout aussi délicieuse si l'on remplace les noix par des cacahuètes - assurez-vous juste que les cacahuètes sont bien salées.
Pierre Henné

LE FOND DE TARTE

Pour 8 personnes : un fond de tarte de 22 cm de diamètre de pâte sablée au chocolat(220) déjà cuit et ramené à température ambiante

Conservez le fond de tarte refroidi, cercle toujours en place, sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé (vous pouvez préparer le fond de tarte 8 heures à l'avance et le garder à température ambiante).

LA GARNITURE

• 375 grammes de chocolat au lait, de préférence du Valrhona Jivara, finement haché • 335 grammes de crème liquide • 145 grammes de noix, grillées (250) et refroidies

1. Placez le chocolat dans un saladier suffisamment grand pour contenir tous les ingrédients de la garniture et gardez-le à portée de main. Portez la crème à ébullition dans une casserole à fond épais.
2. Lorsque la crème arrive à ébullition, retirez la casserole du feu et, à l'aide d'un fouet ou d'une maryse, incorporez délicatement la crème au chocolat. Remuez - sans incorporer d'air - jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que le mélange soit homogène.
3. Coulez une très fine couche de ganache dans le fond de tarte tout en lissant le fond à l'aide d'une spatule en métal. Parsemez les noix grillées régulièrement sur la ganache. Puis coulez une quantité suffisante du reste de la ganache pour remplir le fond de tarte à ras bord (il se peut qu'il vous reste un peu de ganache - vous pouvez la conserver couverte au réfrigérateur pendant 1 ou 2 jours ou bien au congélateur pendant 1 mois). Réservez la tarte au froid pendant environ 30 minutes pour faire prendre la ganache.

LA TOUCHE FINALE

- les copeaux de chocolat au lait (245 ; facultatif)

Peu avant de servir la tarte, retirez-la du réfrigérateur, parsemez-la généreusement de copeaux de chocolat au lait, et laissez-la revenir à température ambiante.

CONSERVATION

La tarte - sans les copeaux de chocolat - se conserve au réfrigérateur, couverte et à l'abri des odeurs, pendant 2 jours. Sortie du réfrigérateur, il faut donner le temps à cette tarte de revenir à température ambiante avant de la servir.

TARTE AU NUTELLA

D'origine italienne, mais diffusé de nos jours dans le monde entier, le Nutella est un goûter de haute volée - la réponse de l'Europe au beurre de cacahuète américain. En effet, le Nutella est une pâte à tartiner à base de noisettes, de lait et de cacao, extrêmement onctueuse. Alors que nous l'étalons le plus souvent sur nos tartines et nos croissants, Pierre Hermé en a fait la base d'une tarte au chocolat amer. On tartine de Nutella un fond de tarte au chocolat, on le garnit de ganache et on y ajoute enfin de gros morceaux de noix ou noisettes grillées. Le temps de cuisson de cette tarte n'est que de onze minutes. On la sert lorsqu'elle est à température ambiante, température idéale pour apprécier le contraste entre les deux garnitures. Les goûters ne seront plus jamais les mêmes.

Si vous le souhaitez, une fois la tarte refroidie, vous pouvez garnir de Nutella un petit cône en papier et dresser de fines lignes de pâte sur le dessus de la tarte, comme nous l'avons fait pour la photo p. 120.

J'ai inventé cette tarte pour ma femme, Frederick, tandis qu'elle écrivait un livre sur les Délices d'initiés. *Le Nutella est l'un des petits plaisirs de Frederick depuis sa plus tendre enfance, plus ou moins bien caché d'ailleurs.*
Pierre Hermé

LE FOND DE TARTE

Pour 6 à 8 personnes : un fond de tarte de 22 cm de diamètre de pâte brisée sucrée (2173), déjà cuit et ramené à température ambiante

Conservez le fond de tarte refroidi, cercle toujours en place, sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

LA GARNITURE

• 200 grammes de Nutella • 140 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Noir Gastronomie, finement haché • 200 grammes de beurre doux • 1 gros œuf à température ambiante, battu avec une fourchette • les jaunes de 3 gros œufs, à température ambiante, battus avec une fourchette • 2 cuillerées à soupe de sucre • 140 grammes de noisettes (250) grillées, pelées, et grossièrement hachées

1. Enfournez une grille et préchauffez le four à 190°C (th-6-7).
2. Tartinez de Nutella bien régulièrement le fond de tarte et réservez pendant que vous faites la ganache.
3. Faites fondre le chocolat et le beurre dans des saladiers séparés, soit au bain-marie (le saladier ne doit pas toucher le fond de la casserole). Laissez-les refroidir jusqu'à ce qu'ils soient à peine chauds au toucher (40°C serait idéal. Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre électronique).

4. À l'aide d'un fouet ou d'une maryse, incorporez l'œuf au chocolat tout en remuant délicatement, en décrivant des cercles concentriques et en allant du centre vers les bords. Prenez soin de ne pas agiter le mélange pour éviter d'incorporer de l'air dans la ganache. Petit à petit, incorporez les jaunes d'œufs puis le sucre. Enfin, en continuant à travailler lentement, incorporez le beurre fondu encore chaud. Versez la ganache sur le Nutella dans le fond de tarte. Parsemez les noisettes grillées sur le dessus.

5. Faites cuire la tarte pendant 11 minutes - ce qui devrait suffire pour rendre mat le dessus de la tarte, juste comme le dessus d'un gâteau. Le centre de la tarte doit frémir sous l'effet d'une légère secousse. Retirez la tarte du four et mettez-la sur une grille. Laissez refroidir la tarte pendant au moins 20 minutes, jusqu'à ce qu'elle parvienne à température ambiante, température idéale pour la servir.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer le fond de tarte jusqu'à 8 heures à l'avance, mais il faut mettre au four la garniture dès qu'elle vient d'être faite. Cette tarte est meilleure servie le jour même à température ambiante. S'il en reste, conservée au réfrigérateur, vous ne pouvez faire que des heureux.

MOUSSE AU CHOCOLAT SIMPLE

Je vois cette mousse comme une recette élémentaire avec laquelle je peux jouer en la modifiant au gré de ma fantaisie. Souvent j'y ajoute un autre parfum ou bien j'en modifie la texture juste avant de la servir en la saupoudrant de chocolat râpé (245), de céréales caramélisées Rice Krispies (23 9), de fines tranches de banane, crues ou sautées, de framboises entières ou d'un coulis de framboise (238), de noix grillées, ou de menthe fraîche finement coupée.

Parfois il m'arrive de donner une saveur différente à la mousse lors de la préparation. Je fais infuser un zeste d'orange dans le lait, j'y ajoute une cuillerée de café instantané, un peu de cannelle en poudre, ou encore une pincée de cardamome.

Pierre Hermé

LA MOUSSE AU CHOCOLAT TELLE QU'ELLE DOIT L'ÊTRE : d'une texture aussi légère qu'une brise, mais aux accents corsés. Le chocolat amer en est l'ingrédient principal, allégé par les blancs montés en neige, enrichi d'un jaune d'œuf, auquel s'ajoutent enfin quelques pincées de sucre. Le lait est l'ingrédient inattendu de cette recette. Plus léger que la crème, il donne à la mousse son aspect lisse sans l'alourdir ni masquer la saveur du chocolat.

Pour 6 personnes : 170 grammes de chocolat amer, de préférence de la marque Valrhona Gastronomie, coupé en petits morceaux • 80 grammes de lait entier • le jaune d'1 gros œuf • les blancs de 4 gros œufs • 2 cuillerées à soupe de sucre

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie (le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole) dans de l'eau frémissante ou dans un four à micro-ondes. Si nécessaire, transvasez le chocolat dans un saladier suffisamment grand pour contenir tous les ingrédients. Le chocolat devrait être encore chaud au toucher lorsque vous vous apprêtez à vous en servir.
2. Portez le lait à ébullition, puis versez-le sur le chocolat. À l'aide d'un petit fouet, mélangez délicatement le lait et le chocolat. Ajoutez le jaune d'œuf et incorporez-le au chocolat en fouettant l'ensemble, encore une fois délicatement. Une fois le jaune incorporé, vous pouvez vous arrêter.
3. Dans un mixeur muni d'un fouet, battez les blancs d'œufs à vitesse moyenne jusqu'à que se forment des crêtes molles. Passez à la vitesse moyenne et ajoutez progressivement le sucre. Continuez à battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes mais encore brillants. Retirez environ un tiers des blancs du bol et ajoutez-les au mélange à base de chocolat. À l'aide d'un fouet, mélangez les blancs au chocolat afin d'alléger l'ensemble. Maintenant, soit à l'aide d'un fouet ou d'une grande maryse souple, incorporez délicatement et très soigneusement au chocolat le reste des blancs en neige.
4. Mettez la mousse dans un grand saladier - le verre est très joli pour ce dessert -, dans des coupes ou des bols individuels. Réservez-la au réfrigérateur pendant 1 heure pour qu'elle prenne.

CONSERVATION

La texture de la mousse sera plus légère si vous la servez peu après l'avoir mise au froid, vous pouvez aussi la couvrir et la garder au réfrigérateur pendant 2 jours. Elle sera tout aussi délicieuse, bien qu'un peu moins légère.

GÂTEAU DE RIZ AU CHOCOLAT

NON, CE N'EST PAS LE GÂTEAU de riz de votre grand-mère. Pas même celui de votre mère. Ce dessert a tout à la fois la chaleur câline et douillette de l'enfance et la séduction d'un mets destiné aux amateurs. C'est bien le gâteau de riz crémeux tel que nous le connaissons, mais il est préparé avec du riz Arborio - au grain petit et rond, riz pour risotto dont le cœur reste ferme même après la cuisson - des raisins secs dorés et charnus, et enfin du chocolat amer, l'ingrédient qui transforme ce gâteau, en renforce la saveur et rend sa texture plus onctueuse, tout en accentuant son caractère. Suivant la qualité du riz, on peut être amené à augmenter la quantité de lait.

Présenté dans de petites coupes, des verres à pied, ou bien des tasses à café, ce gâteau de riz se sert sans aucun nappage ni accompagnement, mais on peut également lui ajouter des céréales Rice Krispies caramélisées, de la sauce au chocolat (236), de crème anglaise à la vanille (202), un coulis de framboises (238) ou encore des fruits coupés en petits dés, comme des poires ou des pommes, brièvement sautés dans du beurre et du sucre.
Pierre Hermé

Pour 6 personnes : 700 grammes de lait entier • 50 grammes de riz Arborio • 35 grammes de sucre • 1 pincée de sel • 30 grammes de beurre doux, à température ambiante • 180 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, fondu • 60 grammes de raisins secs, dorés et charnus

1. Versez le lait dans une casserole de taille moyenne à fond épais et ajoutez le riz, le sucre et le sel. Portez le tout à ébullition en remuant fréquemment - ne vous éloignez pas car le lait déborde rapidement - puis abaissez la température jusqu'à ce que le lait frémisse lentement et de manière constante. En remuant de temps à autre, laissez frémir le lait entre 12 et 15 minutes, ou bien jusqu'à ce que le riz soit entièrement cuit (le temps de cuisson dépend de votre riz et de la chaleur de la cuisson). Comme vous utilisez du riz Arborio, si vous le faites bien cuire, il sera un rien *al dente* (ce qui signifie qu'il sera ferme au centre). Environ un quart du lait se sera évaporé, mais c'est normal.
2. Retirez la casserole du feu et, à l'aide d'une spatule ne craignant pas la chaleur, incorporez le beurre. Une fois le beurre fondu et incorporé, versez un peu de ce mélange brûlant sur le chocolat fondu et remuez lentement. Ajoutez maintenant le chocolat à la casserole et mélangez-le au riz tout en remuant en formant des cercles concentriques en allant du centre vers l'extérieur. Arrêtez dès que les ingrédients sont mélangés. Ajoutez les raisins secs, puis mettez le gâteau de riz dans un saladier ou bien dans des coupes Individuelles. Appuyez une feuille de papier film alimentaire contre la surface de votre gâteau de manière à le sceller hermétiquement et, une fois le gâteau parvenu à température ambiante, réservez-le au réfrigérateur pour qu'il refroidisse.

FINITION (FACULTATIF)

- des céréales Rice KrIspies caramélisées (239)

Retirez le gâteau du réfrigérateur environ 10 minutes avant de servir. Ajoutez une pincée de céréales Rice Krispies caramélisées sur le dessus si vous le souhaitez.

CONSERVATION

Dans un récipient hermétique, le gâteau se conserve au réfrigérateur pendant 2 jours. Si vous décorez votre gâteau de céréales Rice Krispies caramélisées, ajoutez-les au moment de servir.

CRÊPES AU CHOCOLAT

FINE ET DÉLICATE, la crêpe est une vraie citadine que l'on mange en dessert ou bien que l'on achète dans la rue pour son goûter. Sucrée ou salée, on peut en faire tout un repas. Mais même dans une crêperie au large répertoire, il est peu probable que vous trouviez une telle crêpe au chocolat, d'autant que celle-ci est sans nul doute... au chocolat, mais très légèrement sucrée. Peu épaisses comme le veut la tradition, modérément riches et délicieusement chocolatées, ces crêpes sont aussi faciles à accommoder qu'un quatre-quarts.

Petite remarque sur l'équipement : cela va sans dire, il est plus facile de faire des crêpes dans une crêpière, petite poêle à frire aux rebords bas et légèrement relevés. De nos jours, on trouve des crêpières antiadhésives sur le marché. Elles font très bien l'affaire et nécessitent très peu d'entretien. Cependant, que vous utilisiez une crêpière en acier, une crêpière à revêtement antiadhésif ou bien un poêlon, assurez-vous que la surface en est parfaitement lisse - la pâte accroche aux entailles et autres bosses, et peut se déchirer.

C'est une recette simple pour un dessert très simple. Vous pouvez servir vos crêpes avec juste un peu de crème chantilly ou accompagnées d'une glace que vous appréciez tout particulièrement avec la sauce au chocolat.
Pierre Hermé

Pour 10 à 12 crêpes : 95 grammes de farine ordinaire • 3 cuillerées 1/2 de poudre de cacao • 1 cuillerée à soupe de sucre • 2 gros œufs, de préférence à température ambiante • 250 grammes de lait entier, de préférence à température ambiante • 3 cuillerées à soupe de bière, de préférence à température ambiante • 2 cuillerées à soupe, soit 30 grammes, de beurre doux, fondu

1. Tamisez ensemble la farine et la poudre de cacao dans un saladier suffisamment grand pour pouvoir contenir tous les ingrédients. Puis ajoutez le sucre au fouet. Dans un autre saladier, ou bien dans un verre mesureur à bec verseur, battez ensemble le lait et les œufs juste pour les mélanger, puis ajoutez la bière, et enfin le beurre fondu.

2. Versez les ingrédients liquides dans le saladier où se trouvent les ingrédients secs, et battez le tout pour bien mélanger. Vous obtiendrez un mélange très fin (sinon vous pouvez également mélanger le tout dans un mixeur ou un robot en mélangeant d'abord les œufs, le sucre, le lait et la bière. Ajoutez ensuite le beurre et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Enfin, ajoutez le mélange de farine et cacao. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit incorporé - attention à ne pas trop mélanger cependant). Coulez la pâte dans un broc ou tout autre récipient doté d'un bec verseur (un verre mesureur en Pyrex par exemple), cognez le broc contre votre plan de travail pour faire éclater les bulles d'air, couvrez et réservez au froid pour la nuit (vous pouvez conserver la pâte à crêpes au réfrigérateur pendant 3 jours).

3. Au moment de faire les crêpes, battez doucement la pâte de manière à mélanger les ingrédients. Si la pâte est trop épaisse - il faut qu'elle coule facilement et qu'elle ait la consistance d'une crème épaisse - ajoutez une petite goutte de lait, mais pas plus à chaque fois.

4. Huilez une crêpière de 19 cm ayant déjà servi ou bien une crêpière antladhésive ou encore un poêlon de taille identique (appliquez l'huile avec un morceau de papier absorbant). Puis posez la poêle sur feu moyen-vif. Aussitôt que la crêpière est chaude, retirez-la du feu et versez-y environ 3 cuillerées à soupe de pâte. Inclinez la crêpière de manière à ce que la pâte s'étale bien régulièrement sur toute la surface en formant une couche aussi fine que possible. Pour obtenir la couche la plus régulière possible, le plus facile pour vous sera probablement de verser plus de pâte que nécessaire - ce "n'est pas un problème. Après avoir bien incliné la crêpière, reversez l'excédent de pâte dans le broc (si c'est la première fois que vous faites des crêpes, il se peut que vous ayez besoin de temps avant de prendre le rythme et de maîtriser la technique - ne vous découragez pas, même si, comme c'est le cas le plus souvent, il vous faudra jeter les premiers essais). Une fois que la pâte a pris, coupez la petite traînée qui s'est formée lorsque vous avez reversé l'excédent de pâte dans le broc, et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la crêpe soit bien cuite sur le dessus.

5. Glissez un couteau à bout rond ou bien une spatule en métal tout autour de la crêpe afin de la détacher, puis jetez un coup d'œil sous la crêpe - ce côté devrait être couleur cacao, soit « l'équivalent » de doré pour d'autres pâtes. Si le dessous est uniformément cuit, faites sauter la crêpe (vous pouvez aussi utiliser vos doigts - faites juste attention) et faites cuire jusqu'à ce que l'autre côté brunisse légèrement. Ce côté cuira plus vite que le premier, mais ne sera jamais aussi foncé. Faites glisser la crêpe sur une assiette et saupoudrez-la légèrement de sucre. Continuez avec le reste de pâte (vous aurez assez de pâte pour 10 ou 12 crêpes), en huilant la crêpière si nécessaire. Superposez les crêpes les unes sur les autres au fur et à mesure par séries de 5 ou 6. Servez maintenant ou emballez-les pour les conserver.

CONSERVATION

Vous pouvez utiliser les crêpes dès qu'elles sont prêtes, ou bien les emballer hermétiquement et les réserver 1 jour au réfrigérateur. Afin d'éviter que les crêpes ne collent les unes aux autres, et pour qu'il soit plus aisé de ne prendre qu'une seule crêpe à la fois, glissez un morceau de papier sulfurisé entre chaque crêpe.

GLACE AU QUATRE-ÉPICES

Vous pouvez servir ce dessert sous une autre forme, plus ordinaire. Versez une bonne quantité de glace au quatre-épices entre deux biscuits pour former un sandwich. Congelez les sandwiches sur la plaque à biscuits, puis, une fois qu'ils sont fermes, emballez-les bien dans un papier film alimentaire. Vous pouvez les servir comme goûter, ou bien comme un véritable dessert. Offrez alors deux sandwiches par personne, accompagnés de sauce au chocolat.
Pierre Hermé

ON APPRÉCIE LES SABLÉS pour leur fondant et leur simplicité. Ils tirent leur puissance d'une pointe de poivre blanc et d'une pincée de piment habanero, compléments relevés du chocolat et des amandes moulues. Ils ont fière allure, abaissés et découpés en gros ronds. Meilleurs servis tout juste sortis du four, ces biscuits se présentent sur de grands plats, entourés d'une couronne de sauce au chocolat, chaude, et coiffés de boules de glace au quatre-épices. Au quatre-épices, en effet, car cette création combine les saveurs des clous de girofle, du poivre noir, de la noix de muscade et de la cannelle. C'est un choix étrange mais formidable pour une glace. En fait, la saveur de cette glace a quelque chose du pain d'épices. Quoi qu'il en soit, cette glace est délicieuse telle, encore meilleure accompagnée de biscuits et extraordinaire avec un coulis au chocolat.

Petite remarque sur la pâte à biscuit : pour l'abaisser en une fine couche, il faudra que votre pâte ainsi que votre plan de travail soient parfaitement farinés. Si vous le souhaitez, vous pouvez également l'abaisser entre deux feuilles de film plastique. Si la pâte se fissure alors que vous l'abaissez - ce qui arrive - repliez-la et reprenez depuis le début. Et si elle devient trop molle, réservez-la au froid pendant quelques instants, puis recommencez. C'est la présence d'œufs durs dans la pâte qui lui permet de subir de plus nombreuses manipulations que les autres pâtes sablées. Cependant, il faut savoir que si votre pâte n'est pas fragile à ce stade, une fois qu'elle est cuite, elle peut être un rien délicate. L'extrême friabilité de ces biscuits, qui les rend délicieux, les rend aussi particulièrement fragiles lorsque vous les passez de la plaque à biscuits sur un plat à gâteaux. Travaillez à l'aide d'une large spatule en métal coudée, suffisamment longue, et vous ne rencontrerez aucune difficulté.

LA GLACE

Pour 8 personnes minimum : 500 grammes de lait entier • 125 grammes de crème liquide» 1 cuillerée à soupe de quatre-épices • les jaunes de 5 gros œufs • 100 grammes de sucre

1. Portez à ébullition le lait, la crème, et la cuillerée de quatre-épices dans une casserole de taille moyenne. Retirez la casserole du feu, couvrez-la, et laissez infuser le mélange pendant 15 minutes, ce qui donnera au liquide le temps d'absorber le parfum et la saveur du quatre-épices. Passez au chinois.
2. Pendant que vous faites infuser le mélange, préparez un bain d'eau glacée. Remplissez un grand saladier de glaçons et d'eau froide. Mettez à part un bol plus petit qui puisse contenir la crème une fois prête, puis être plongée dans le bain d'eau glacée. Mettez également à part un tamis à maillage fin.

3. Dans le plus petit saladier, battez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et que le sucre s'y soit dissout. Tout en continuant à battre, versez très doucement environ un quart du liquide brûlant. Une fois le liquide incorporé, ajoutez-en encore 250 grammes. Puis ajoutez le mélange à base d'œufs au liquide restant dans la casserole. Posez la casserole sur feu moyen et, tout en continuant à remuer à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en bois, faites cuire la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement, qu'elle éclaircisse et, point essentiel, qu'elle atteigne la température de 85°C. Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre électronique. Comptez moins de 5 minutes en tout. (Sinon vous pouvez remuer la crème, puis faire glisser votre doigt le long de la spatule ou au creux de la cuillère. Si la crème ne coule pas le long du sillon que vous avez ainsi tracé, elle est prête). Retirez immédiatement la casserole du feu. Rincez et séchez le plus petit saladier, versez-y la crème en la passant au chinois, puis plongez le bol dans un bain d'eau glacée pour qu'il refroidisse. Remuez de temps à autre la crème pendant qu'elle refroidit.

4. Une fois que la crème est froide, versez-la dans une sorbetière et faites glacer selon les indications du fabricant. Mettez la glace dans un bac de congélation et réservez au congélateur au moins 2 heures avant de vous en servir. (Emballée hermétiquement, vous pouvez conserver la glace au congélateur une semaine, mais sa saveur est plus intense le jour de sa confection.)

LES BISCUITS

• 150 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Caraïbe, finement haché • 200 grammes de farine ordinaire • 1 pincée de levure chimique • 1 pincé de sel • 1 pincée de poivre blanc fraîchement moulu • 200 grammes de beurre doux, à température ambiante • 100 grammes de sucre glace, tamisé • 35 grammes de poudre d'amandes finement moulue (246) ou bien d'amandes mondées et finement moulues (246) • les jaunes de 2 gros œufs durs, à température ambiante, passés au tamis fin • le jaune d'1 gros œuf, à température ambiante • 1/10' de piment habanero ou bonda man jack, épépiné, et finement haché • 1 cuillerée à soupe de rhum brun

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie - le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole. Réservez le chocolat pour le moment.

2. Tamisez ensemble la farine, la levure, le sel et le poivre et réservez.

3. Placez le beurre dans le bol d'un mixeur muni d'une feuille et battez jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Le mixeur réglé sur moyen-lent, mélangez le sucre glace, la poudre d'amandes, les jaunes d'œufs (cuits et crus) et le piment. Continuez à mélanger jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène tout en raclant les parois du bol si nécessaire. Ajoutez le rhum, puis le chocolat. Ajoutez progressivement le mélange de farine dans le bol, et mélangez jusqu'à ce que la farine soit parfaitement incorporée, mais pas plus.

C'est une pâte fragile et il faut éviter de trop la mélanger. C'est pourquoi il faut arrêter dès que la dernière trace de farine disparaît dans la pâte. Vous obtiendrez une pâte très molle.

4. Formez deux disques de pâte. Emballez les disques dans un papier film alimentaire, et réservez-les au froid pendant au moins 3 heures. (Vous pouvez conserver la pâte au réfrigérateur pendant 2 jours ou bien l'emballer hermétiquement et la mettre au congélateur pendant 1 mois).

5. Tapissez deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé et gardez-les à portée de main.

6. En travaillant un seul morceau de pâte à la fois (conservez ce qui reste au réfrigérateur) et en veillant à ce que la surface de travail et la pâte soient toujours bien farinées, abaissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit d'une épaisseur comprise entre 5 et 7 mm. Si, alors que vous la travaillez, la pâte ramollit et devient collante, remettez-la au réfrigérateur pendant 15 minutes, puis reprenez. Balayez tout excédent de farine sur la pâte et, à l'aide d'un découpoir rond d'environ 8 cm de diamètre, coupez dans la pâte autant de biscuits que vous le pourrez. Pressez le découpoir fermement contre la pâte et retirez-le d'un coup sec et bien perpendiculairement à la pâte (vous devriez obtenir environ 8 biscuits pour chaque disque de pâte). Une fois que vous aurez tout découpé, retirez l'excédent de pâte du plan de travail à l'aide d'une spatule en métal coudée. Puis soulevez les ronds de pâte et placez-les sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé à l'aide d'une spatule en métal légèrement farinée. Lorsque tous les morceaux de pâte ainsi découpés sont sur la plaque à pâtisserie, piquez-les de nombreux coups de fourchette. Couvrez les biscuits d'un papier film alimentaire et réservez-les au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes pour qu'ils refroidissent. Recommencez avec le reste de la pâte. Si vous voulez, vous pouvez rassembler l'excédent et le rouler en boule, puis abaisser la boule pour former un disque. Réservez alors le disque au réfrigérateur.

7. Pendant que les biscuits sont au réfrigérateur, placez les grilles de manière à diviser le four en trois étages et préchauffez à 180°C (th-6).

8. Retirez le papier film alimentaire des plaques à pâtisserie et faites cuire les biscuits pendant 14 à 16 minutes. Changez la disposition des plaques à mi-cuisson : la plaque du haut prend la place de celle du bas et inversement. Tournez chaque plaque de 180 degrés.

Une fois cuit, le dessus des biscuits sera mat et ils seront fermes au toucher. Transférez les biscuits, toujours sur la plaque, sur des grilles pour qu'ils refroidissent pendant 5 minutes avant de les servir.

LA TOUCHE FINALE

- la sauce au chocolat (236) réchauffée

Pour chaque part, placez un ou deux biscuits (à vous de voir) au centre d'une grande assiette. Versez une bonne quantité de sauce au chocolat tout autour des biscuits et coiffez le tout d'une grosse boule de glace au quatre-épices. Servez sans attendre.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer la glace une semaine à l'avance et la sauce au chocolat 2 semaines à l'avance. Mais, si vous pouvez préparer à l'avance la pâte à biscuits et la conserver au réfrigérateur pendant 2 jours ou au congélateur pendant 1 mois, une fois cuits, en revanche, les biscuits doivent être servis le jour même.

PROFITEROLES À LA MENTHE, SAUCE AU CHOCOLAT CHAUDE

J'adore le parfum de la menthe, mais uniquement une certaine espèce de menthe. Je n'aime pas la menthe verte, en revanche, j'aime beaucoup la menthe poivrée dont la saveur s'apparente plus à celle du poivre qu'à celle de la menthe. Et je préfère également la menthe qui a de grandes feuilles fines à celle qui a de petites feuilles recourbées. Pour cette glace et pour tous vos autres desserts à la menthe, je suggère que vous goûtiez un échantillon de divers types de menthe et que vous choisissiez celle qui vous plaît le plus.
Pierre Hermé

IL NOUS SERAIT DIFFICILE de revendiquer la paternité des profiteroles. Et tout aussi difficile pour l'Italie où ce dessert porte le même nom et se compose des mêmes trois éléments fondamentaux : des choux de la taille d'une bouchée, de la glace - habituellement à la vanille, mais parfois au café, dont on garnit les choux - et une sauce au chocolat, chaude, dont on nappe l'ensemble. Les choux ont pour base une pâte inhabituellement riche qui donne des desserts moelleux et crémeux à l'intérieur, et légèrement croustillants à l'extérieur, contraste agréable que quelques amandes hachées parsemées sur le dessus avec un peu de sucre cristallisé mettent en évidence. La sauce est traditionnelle - chaude, noire et brillante - mais elle est plus amère que sucrée, et plus voluptueuse que la plupart, car on la prépare avec un chocolat de la meilleure qualité.

La glace à la menthe fraîche est l'élément qui vous surprendra le plus. Son parfum est vivifiant comme si le souffle d'un zéphyr venait vous rafraîchir le palais. Elle est préparée avec des bouquets de menthe fraîche dont on laisse infuser une partie dans le lait pour la mélanger ensuite avec la base de crème glacée, et dont on coupe finement l'autre pour l'ajouter à la crème glacée au tout dernier moment, juste avant de la sortir de la sorbetière.

Petite remarque sur la glace : bien qu'il vous soit possible de glacer la crème à la menthe dès qu'elle est froide, la glace sera bien meilleure - plus onctueuse et plus parfumée - si vous laissez reposer la crème pendant toute une nuit. Autre détail : cette recette correspond à environ un litre de glace, plus que vous n'en aurez besoin pour garnir les profiteroles. Si vous le souhaitez, vous pouvez diviser les quantités par deux. Ou bien préparer le tout et réserver ce qui reste au congélateur.

LA GLACE

Pour 8 à 10 personnes : 1 gros bouquet de menthe fraîche (55 grammes environ) • 500 grammes de lait entier • 125 grammes de crème liquide • les jaunes de 6 gros œufs • 100 grammes de sucre • du poivre noir fraîchement moulu (environ 3 ou 4 tours de moulin)

1. Prenez les trois quarts du bouquet de menthe et retirez-en les feuilles. Jetez les tiges, lavez et séchez les feuilles. Hachez-les grossièrement et gardez-les à portée de main. Gardez le quart de menthe restant au réfrigérateur - emballez la base des tiges dans un morceau de papier absorbant humide et mettez les brins dans un sac en plastique.

2. Portez le lait et la crème à ébullition dans une casserole de taille moyenne. Retirez du feu, remuez les feuilles de menthe hachées, couvrez le tout et laissez reposer le mélange pendant 15 minutes. C'est le temps nécessaire pour que la menthe infuse bien et que le liquide absorbe son parfum et sa saveur. Passez le mélange au chinois, et gardez à la fois le liquide et les feuilles.

3. Tandis que le mélange infuse, préparez un bain d'eau glacée. Remplissez un grand saladier de glaçons et d'eau froide. Mettez à part un saladier plus petit qui puisse contenir la crème une fois finie et que vous puissiez plonger dans le bain d'eau glacée. Mettez également à part un chinois à maillage fin.

4. Dans le petit saladier, battez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange ait légèrement épaissi et que le sucre se soit dissout. Tout en continuant à battre, versez très doucement environ un quart du lait chaud et de la crème. Lorsque le liquide est incorporé, ajoutez encore une tasse environ, puis versez le mélange à base d'œufs dans la casserole où se trouve le reste du liquide tout en battant au fouet. Posez la casserole sur feu moyen et, tout en remuant constamment à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois, faites cuire la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement, éclaircisse, et point essentiel, qu'elle atteigne la température de 85°C. Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre électronique. Le tout peut prendre moins de 5 minutes (sinon vous pouvez remuer la crème, puis faire glisser votre doigt le long de la spatule ou au creux de la cuillère. Si la crème ne coule pas le long du sillon que vous avez ainsi tracé, elle est prête). Retirez immédiatement la casserole du feu. Rincez et séchez le petit saladier, versez-y la crème en la passant au chinois, puis plongez le bol dans un bain d'eau glacée pour qu'il refroidisse. Remuez de temps à autre la crème pendant qu'elle refroidit.

5. Une fois la crème refroidie, versez-la dans le bol d'un émulsionneur, ajoutez les feuilles de menthe hachées qui ont infusé, et mélangez jusqu'à ce que les feuilles soient réduites en purée et que la crème soit homogène. (Ne mélangez pas au point de faire brunir les feuilles de menthe.) Coulez la crème dans un bac de réfrigération, couvrez et réservez au froid, de préférence toute une nuit.

6. Le lendemain, ôtez les feuilles de la menthe que vous aviez mise à part. Jetez les tiges, puis lavez, séchez et coupez très finement les feuilles. Versez la crème dans une sorbetière et faites glacer selon les indications du fabricant. Juste avant que la glace n'ait atteint la consistance voulue, ajoutez les feuilles de menthe hachées. Mettez la glace dans un bac de congélation et réservez au congélateur pendant au moins 2 heures avant de vous en servir. (Emballée hermétiquement, vous pouvez conserver la glace au congélateur une semaine, mais sa saveur est la plus intense le jour de sa confection).

LES CHOUX À LA CRÈME

• de la pâte à choux (215) encore chaude • des amandes mondées, grossièrement hachées • du sucre cristallisé

1. Disposez les plaques de manière à diviser le four en trois étages et préchauffez le four à 190°C (th-6-7). Tapissez deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé et gardez-les à portée de main.
2. À l'aide d'une cuillère, versez la pâte à choux encore chaude dans une grande poche munie d'une douille lisse de 2 cm de diamètre. Faites environ 30 petits tas de pâte d'environ 4 cm de diamètre sur les deux plaques que vous venez de préparer. Sinon vous pouvez former vos choux en déposant la pâte à choux sur les plaques à l'aide d'une cuillère à soupe. Dans un cas comme dans l'autre, assurez-vous de laisser environ 5 cm d'espace entre chaque petit tas de pâte pour qu'ils puissent gonfler.
3. Parsemez le dessus des choux d'amandes et saupoudrez de sucre, puis enfournez les plaques. Faites cuire pendant 7 minutes. Puis insérez le manche d'une cuillère en bois dans la porte afin qu'elle reste légèrement entrouverte. Continuez à faire cuire les choux pendant environ 13 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et fermes (le temps de cuisson est de 20 minutes au total). Vous obtiendrez la meilleure cuisson, si, après 12 minutes, vous changez le sens et la disposition des plaques : la plaque du haut prendra la place de celle du bas et inversement. Tournez chaque plaque de 180 degrés. Transférez les choux sur les grilles pour qu'ils refroidissent à température ambiante. (Vous pouvez conserver les choux dans une pièce sèche et fraîche pendant plusieurs heures avant de les garnir).

FINITION

- la sauce au chocolat (236)

1. Si la sauce au chocolat n'est pas chaude, réchauffez-la à feu très doux ou bien dans un four à micro-ondes réglé à moyenne puissance.
2. À l'aide d'un couteau-scie coupez chaque chou en diagonale, et arrêtez juste avant de l'avoir coupé en deux. Ouvrez délicatement chaque chou en le gardant si possible intact. Garnissez d'une boule de glace à la menthe.
3. Pour chaque part, disposez 3 ou 4 choux au centre d'une assiette, puis nappez de sauce au chocolat encore chaude. Servez immédiatement.

CONSERVATION

La glace se conserve au congélateur pendant 1 semaine et la sauce au chocolat au réfrigérateur pendant 1 semaine. Cependant, une fois venu le moment de servir ce dessert, il faut l'assembler rapidement et le servir sans attendre.

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT ET AU CAFÉ

Trois crèmes superposées font de ce dessert quelque chose de tout à fait extravagant. La première couche se compose d'une crème brûlée au café expresso mais sans qu'on l'ait saupoudrée de sucre, « brûlée ». La deuxième couche est faite de crème au chocolat noir. Enfin, la troisième couche est constituée d'une crème chantilly fraîche, nature et d'autant plus surprenante en dépit de sa faible épaisseur. Les différentes textures de chaque couche sont subtiles et l'alliance des saveurs idéale.

Ce n'est pas tant un mélange de crèmes qu'une superposition. Chaque couche conserve sa propre saveur et sa propre texture. Elles ne se marient les unes aux autres qu'après une seconde ou deux dans votre bouche. La crème brûlée au café expresso est légère et rafraîchissante ; la crème au chocolat est un peu plus épaisse, et sa saveur reste plus longtemps en bouche. Enfin, la crème chantilly, la plus légère des trois, est presque neutre, juste milieu entre deux autres saveurs beaucoup plus marquées.

Pierre Hermé

LA CREME BRULEE

Pour 8 personnes : 300 grammes de lait entier • 3 cuillerées à soupe de café expresso finement moulu • 250 grammes de crème liquide, de préférence à température ambiante • les jaunes de 5 gros œufs • 100 grammes de sucre

1. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 95°C (th-1-2) - en fait, la température idéale est de 100°C (th-2) Si vous pouvez régler votre four à cette température, ce sera d'autant mieux. Disposez sur une grille 8 plats à gratin peu profonds et ne craignant pas la chaleur, ou bien des ramequins, ou encore des assiettes à soupe sur une plaque à pâtisserie à rebords. L'idéal serait d'avoir des plats à gratin de 10 cm de diamètre et de 2,5 cm de haut seulement. (Vous pouvez trouver des plats à gratin en Pyrex ou en porcelaine et des ramequins dans toutes les boutiques spécialisées en matériel de cuisine).
2. Portez le lait à ébullition dans une casserole de taille moyenne ou bien dans un four à micro-ondes, retirez-le du feu, et ajoutez le café en délayant. Laissez infuser pendant une minute, puis versez le tout dans un tamis ou une passoire fine. Jetez le marc de café. Pendant que le liquide passe, portez la crème à ébullition, puis retirez-la du feu.
3. Battez ensemble les jaunes et le sucre dans un saladier jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés mais pas aérés. Sans cesser de fouetter, versez très doucement environ un quart de la crème. Lorsque les œufs sont à la même température que le liquide, ajoutez le reste de la crème et le lait aromatisé au café. Cognez le saladier contre votre plan de travail pour faire sortir les bulles d'air. Puis passez la crème dans un tamis en la versant dans un broc. Répartissez la crème entre les différents plats à gratin ; remplissez aux trois quarts - n'oubliez pas, vous devez garder de la place pour la crème au chocolat.
4. Faites cuire vos crèmes pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien prises au centre. Elles ne devraient pas trembloter sous l'effet d'une légère secousse. Laissez-les refroidir sur une grille, puis, une fois

qu'elles sont à température ambiante, transférez-les au réfrigérateur et réservez-les au froid pendant au moins 2 heures (vous pouvez préparer la crème brûlée jusqu'à 2 jours à l'avance et la conserver bien couverte au réfrigérateur).

LA CRÈME ONCTUEUSE AU CHOCOLAT

• une crème au chocolat (201) refroidie mais encore suffisamment liquide pour être coulée

Coulez une couche régulière de crème au chocolat refroidie sur chacune des crèmes bien froides (il vous restera de la crème ; ce sera une petite récompense à déguster plus tard). Remettez les plats au réfrigérateur et laissez les crèmes au froid au moins 1 heure de plus (une fois refroidies, vous pouvez couvrir les crèmes et les garder ainsi au réfrigérateur pendant plusieurs heures, ou bien, si la crème brûlée n'est pas restée au réfrigérateur pendant très longtemps, jusqu'à 2 jours).

FINITION

• 80 grammes de crème liquide • 2 cuillerées à soupe de graines de sésame grillées

Fouettez la crème jusqu'à ce que se forment des crêtes moyennes. À l'aide d'une cuillère, versez-en la même quantité sur chaque dessert. Parsemez-les de graines de sésame grillées, et servez immédiatement, ou bien réservez au froid pendant une heure au plus.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer ce dessert - mis à part le dessus de crème fouettée - jusqu'à 2 jours à l'avance si vous le conservez bien couvert au réfrigérateur. Assurez-vous que ce dessert soit bien froid au moment de le servir.

GAUFRES À LA PISTACHE
ET CRÈME ONCTUEUSE AU CHOCOLAT

Ces gaufres sont succulentes comme telles : elles ont une croûte fine sur le dessus, et sont molles, sucrées, moelleuses, et truffées de pistaches. Cependant, vous n'êtes pas censée les servir seules. Elles forment l'une des composantes d'un dessert qui en comporte trois : une boule de crème onctueuse au chocolat et une cuillerée de raisins secs gorgés de sirop aromatisé au safran. Ce dessert joue non seulement sur les textures - le croquant de la gaufre, l'onctuosité suave de la crème, et le moelleux des raisins secs - mais aussi très subtilement sur les températures. Le contraste entre les gaufres chaudes et la crème au chocolat froide donne l'Impression que la crème est encore plus froide qu'elle ne l'est vraiment, aussi froide à dire vrai qu'une glace. Ces différences rehaussées rendent ce dessert d'autant plus séduisant.

Nous avons testé cette recette dans un moule à gaufre et obtenu des gaufres carrés de 11,5 cm ; si vous utilisez un gaufrier d'une taille différente, vos gaufres seront tout aussi bonnes mais vous n'en obtiendrez peut-être pas le même nombre que nous.

Vous pouvez préparer vos gaufres à l'avance. Au moment de servir, contentez-vous de les saupoudrez de sucre glace et de les passer sous un gril pendant quelques minutes jusqu'à ce que le sucre soit légèrement bruni. Vous aurez non seulement réchauffé la gaufre mais également caramélisé le dessus.

Pierre Hermé

LES RAISINS SECS

Pour 6 personnes : 60 grammes de raisins dorés • 330 grammes d'eau • 1 cuillerée 1/2 de miel • 3 fines lamelles de gingembre frais et pelé • 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre noir fraîchement moulu • 4 à 6 filaments de safran (pas plus), selon votre préférence • 1 cuillerée à café de fécule de pomme de terre, dissoute dans 1 cuillerée à café d'eau

1. Mettez les raisins secs dans une passoire et rincez-les sous l'eau froide pendant une minute. Mettez les raisins dans une casserole de taille moyenne, ainsi que l'eau, le miel, le gingembre, le sel et le poivre. Portez le tout à ébullition. Dès que l'eau bout, baissez la température au minimum et laisser frémir doucement pendant 15 minutes jusqu'à ce que les raisins soient bien gonflés.
2. À l'aide d'une écumoire, sortez les raisins et le gingembre de la casserole. Jetez le gingembre, mais gardez le sirop, et mettez les raisins dans un petit saladier. Ajoutez le safran et la fécule au sirop à l'aide d'un fouet et portez à ébullition. Filtrez le sirop et versez-le sur les raisins. Laissez refroidir le mélange à température ambiante, puis couvrez et réservez au froid pendant au moins 2 heures avant de servir (vous pouvez préparer les raisins un jour à l'avance et les conserver couverts au réfrigérateur).

LES GAUFRES

• le blanc d'1 gros œuf, à température ambiante* 165 grammes de crème liquide, froide • 100 grammes de farine ordinaire • 1 cuillerée à café de levure chimique • les jaunes de 3 gros œufs, à température ambiante • 2 cuillerées à soupe de lait entier • 70 grammes de sucre • 1 pincée de sel • 70 grammes de beurre doux, fondu et refroidi • 80 grammes de pistaches, pelées et grossièrement coupées

1. Battez le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit ferme mais encore brillant ; mettez à part. Maintenant, fouettez la crème épaisse jusqu'à ce que se forment des crêtes moyennes ; réservez.

2. Fouettez ensemble la farine et la levure. Réservez. Dans un grand saladier, fouettez les jaunes d'œufs, le lait, le sucre et le sel. Une fois que les ingrédients sont bien mélangés, incorporez le blanc en neige à l'aide d'une maryse, puis incorporez la crème fouettée. Ne cherchez pas à être trop minutieux à ce stade. Incorporez délicatement et lentement le mélange de farine à l'aide de la spatule. Tout en continuant à travailler délicatement, incorporez le beurre fondu, puis, une fois qu'il est bien incorporé, les pistaches. Vous obtiendrez un mélange épais qui ressemblera plus à de la pâte à gâteau qu'à une pâte à gaufre traditionnelle. Recouvrez le saladier d'un papier film alimentaire et réservez au froid pour laisser reposer et faire refroidir la pâte pendant une heure.

3. Environ 10 minutes avant de faire les gaufres, préchauffez votre gaufrier. Si vous souhaitez garder vos gaufres pendant 15 minutes (maximum) avant de les servir, préchauffez votre four à 95°C. Beurrez légèrement ou bien vaporisez les plaques de votre gaufrier avec de l'huile si nécessaire. N'ajoutez du beurre ou de l'huile que si les gaufres suivantes attachent.

4. Versez la pâte sur les plaques chaudes du gaufrier - la quantité de pâte dont vous aurez besoin dépend de la taille de votre gaufrier. La plupart du temps, il faut compter 80 grammes de pâte par gaufre. À l'aide d'une spatule en métal ou d'une cuillère en bois, étalez bien la pâte sur les plaques. Refermez votre gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que votre gaufre soit d'une couleur brun doré et croustillante. Si vous vous apprêtez à servir les gaufres immédiatement, transférez les sur une planche à découper. Si vous comptez les réserver jusqu'à ce que vous ayez fini toute la pâte, disposez-les en une seule couche sur une grille dans le four préchauffé. Continuez à faire vos gaufres jusqu'à ce que vous n'ayez plus de pâte. (Vous pouvez préparer les gaufres à l'avance et les conserver refroidies et à température ambiante pendant 6 heures, ou bien emballées hermétiquement et congelées pendant 1 mois. Avant de servir, saupoudrez les gaufres de sucre glace et passez-les sous un gril pour les réchauffer et faire caraméliser le sucre).

FINITION

- une crème au chocolat (201) refroidie

Pour chaque part, coupez une gaufre en deux dans le sens de la diagonale et placez l'une des deux moitiés obtenues au centre d'une assiette chaude. Mettez une boule de crème au chocolat au centre de la gaufre, et posez l'autre moitié de la gaufre sur la crème. Versez quelques raisins secs accompagnés de leur sirop au safran tout autour de la gaufre. Servez immédiatement, pendant que les gaufres sont encore chaudes, et la crème ainsi que les raisins secs, encore froids.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer les raisins secs 1 jour à l'avance et la crème au chocolat 2 jours à l'avance ; la pâte à gaufre a besoin de reposer pendant 1 heure avant d'être utilisée. Une fois que les gaufres sont prêtes, vous pouvez les servir immédiatement, les conserver à température ambiante pendant 6 heures environ.

CAPPUCCINO AU CHOCOLAT, CAFÉ ET WHISKY

Les subtiles alliances des éléments de ce dessert, tout comme leurs différences, transposent une recette d'une grande simplicité en une constante variation de saveurs et de sensations. Comme chaque bouchée contient une proportion variée de ces éléments, vous aurez toujours un plaisir différent - et c'est ce que j'aime trouver dans un dessert.
Pierre Hermé

Ce dessert est tout simplement épatant ! L'alliance des différents éléments donne une surprenante combinaison de saveurs, de textures et de températures. Ce dessert a pour base la crème au chocolat qui n'est autre qu'un pudding au chocolat d'une qualité exceptionnelle. Puis vient s'y superposer une couche de granité au café expresso et de whisky pur mat. Le granité se compose de glace pailletée et semble toujours plus froid que tout autre élément sortant du congélateur. Car ce granité n'est pas seulement glacé, mais également légèrement piquant et très alcoolisé, délicieux contraste avec la crème au chocolat et la couche suivante : une volute de chantilly aérée sans sucre ajouté - c'est ce qui lui donne l'air d'un cappuccino. Pour la touche finale, on ajoute quelques céréales Rice Krispies. Une fois que les Rice Krispies se sont un peu ramollis au contact de la glace, ils acquièrent une texture qui se situe entre l'onctuosité et le piquant des cristaux du granité. Pierre Hermé sert ce dessert dans des verres à martini ; les différentes couches sont ainsi bien visibles.

LE GRANITÉ

Pour 6 personnes : 250 grammes de café expresso corsé, chaud • 70 grammes de sucre • 60 grammes de whisky écossais, de préférence pur malt • le zeste d'1/4 d'orange finement râpé

1. Délayez ensemble l'expresso, le sucre, le whisky, et le zeste d'orange râpé, puis versez le mélange dans un moule en métal peu profond - un moule rectangulaire de 20 cm ira très bien. Mettez le moule au congélateur et laissez prendre le mélange jusqu'à ce qu'il ait la consistance de la neige fondue - ne le laissez pas se solidifier en un bloc de glace. Comptez une à deux heures.
2. Lorsque le mélange est prêt, remuez-le à l'aide d'un fouet pendant une minute environ, en prenant bien soin d'aller jusque dans les coins, pour que le froid soit uniformément réparti, soit à nouveau liquide, puis remettez le moule au congélateur pendant encore 3 ou 4 heures, jusqu'à ce que le granité soit glacé (une fois que vous avez remué le granité, vous pouvez le couvrir et le conserver au congélateur pendant 1 jour ou 2).

LA CRÈME ONCTUEUSE AU CHOCOLAT

- une crème au chocolat (201) tout juste prête et encore chaude

Versez suffisamment de crème au chocolat pour remplir les verres à martini, verres à vin ou tasses à café au tiers voire à la moitié (il vous restera de la crème à déguster par la suite). Appuyez un morceau de papier film alimentaire contre la surface de la crème dans chaque verre - le fait d'emballer hermétiquement la crème permet d'éviter que ne se forme une peau à la surface. Réservez les verres au froid pendant au moins 2 heures. (Vous pouvez préparer la crème jusqu'à deux jours à l'avance et la garder couverte au réfrigérateur).

LA CRÈME CHANTILLY

- 250 grammes de crème liquide refroidie

Au dernier moment, ou bien jusqu'à 30 minutes à l'avance, battez la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe et que se forment des crêtes très molles. Vous cherchez à obtenir une consistance moins ferme qu'aérée. Couvrez la crème et réservez-la au réfrigérateur jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

L'ASSEMBLAGE

- 7 grammes de Rice Krispies

Au moment de servir le dessert, retirez les verres de chocolat du réfrigérateur. Retirez le granité du congélateur et, en travaillant rapidement, raclez la surface du granité avec le tranchant d'une cuillère de manière à créer des aiguillettes et des cristaux - imaginez des cristaux de neige. Dès que vous avez raclé le granité, répartissez-le entre les différents verres. Et pour finir, enneigez chaque dessert d'une cuillerée de crème légèrement fouettée, parsemez le tout d'une poignée de Rice Krispies, et servez sans plus tarder.

CONSERVATION

Une fois assemblé, il ne faut pas perdre une minute pour servir ce dessert. Cependant, vous pouvez préparer le granité et la crème brûlée au café à l'avance. Vous pouvez préparer la crème fouettée jusqu'à 30 minutes à l'avance ; les céréales Rice Krispies ne nécessitent aucune préparation.

TEMPURA DE POIRE ET DE MENTHE FRAÎCHE, RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT

Si vous AVEZ DÉJÀ GOÛTÉ le riz au chocolat de Pierre Hermé, il se peut que vous pensiez qu'il est inutile d'y ajouter quoi que ce soit. Mais vous n'avez pas goûté ce gâteau de riz servi accompagné de tranches de savoureux beignets de poire et de feuilles de menthe fraîche. Cette alliance - entre le chaud et le froid, le crémeux et le ferme, le croustillant et le juteux - est extraordinaire, et d'autant plus lorsque ce dessert est nappé de sauce au chocolat encore chaude.

La tempura de poire et menthe fraîche devrait être consommée dès qu'elle a été frite, lorsqu'elle est encore chaude. Il faut donc que vous prépariez et fassiez refroidir le riz au lait à l'avance. Vous pouvez également préparer la sauce au chocolat à l'avance et, au moment de servir, la réchauffer au bain-marie dans une eau frémissante ou bien au four à micro-ondes.

Pour 6 personnes : 100 grammes de préparation pour pâte à tempura • 185 grammes d'eau glacée • 1/4 de cuillerée à café de sel • 1 litre d'huile de friture végétale • 3 grosses poires mûres, Comice ou Anjou de préférence • le jus de 2 citrons fraîchement pressés • 1 bouquet de menthe fraîche • du sucre pour le saupoudrage

1. Dans un petit bol mélangeur, fouettez ensemble la préparation pour pâte à tempura, l'eau glacée et le sel. (Si elle vous semble un peu épaisse après avoir été refroidie, éclaircissez-la en y ajoutant quelques gouttes d'eau froide.)

2. Versez l'huile dans un ustensile profond et chauffez jusqu'à ce qu'elle atteigne une température comprise entre 165°C et 180°C, mais pas plus. Mesurez à l'aide d'un thermomètre à sucre ou bien d'un thermomètre électronique. Placez une assiette couverte d'une triple épaisseur de papier absorbant non loin de la cuisinière.

3. Pendant ce temps, coupez les poires en deux de la queue jusqu'à la base, et à l'aide d'un couteau économe retirez-en les cœurs. Coupez chaque demie poire dans le sens de la longueur en 3 ou 4 tranches - le nombre de tranches dépendra de la taille des poires. Aspergez les tranches de jus de citron afin d'éviter qu'elles ne noircissent. Ôtez les feuilles de menthe de leur tige principale en prélevant des brins de 3 ou 4 feuilles à chaque fois.

4. En ne travaillant que quelques tranches de poires à chaque fois, trempez vos fruits dans la pâte à tempura, puis plongez-les dans l'huile bouillante. Ne surchargez pas le bain de friture. Faites frire les poires jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées - comptez environ une minute et demie. Puis retirez-les de l'huile à l'aide d'une écumoire ou d'une araignée, et transférez-les sur l'assiette tapissée de papier absorbant pour les égoutter. Continuez jusqu'à ce

Si vous avez une recette préférée pour la pâte à tempura, n'hésitez surtout pas à l'utiliser. Mais ce dessert est délicieux lorsqu'on le fait avec la préparation pour tempura en sachet que Von trouve au rayon asiatique de la plupart des supermarchés.

Pierre Hermé

que toutes les poires soient frites, puis trempez les brins de menthe dans la pâte et faites-les frire. Comptez moins d'une minute de cuisson dans l'huile. Égouttez la menthe également. Ajoutez un filet de citron sur chacun des morceaux, puis saupoudrez de sucre semoule.

FINITION

- riz au lait au chocolat (124) • la sauce au chocolat (236), réchauffée

Pour chaque part, disposez une petite colline de riz au lait au chocolat au centre d'une grande assiette à soupe peu profonde. Posez 3 ou 4 tranches de poires frites au tempura contre le gâteau de riz et couronnez le tout de quelques brins de menthe frits. Pour finir, versez un filet de sauce au chocolat encore chaude sur les poires. Servez sans plus tarder.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer à l'avance à la fois le riz au lait au chocolat et la sauce au chocolat. Mais il convient de servir les beignets de poire et les brins de menthe frits immédiatement après les avoir préparés pour qu'ils soient chauds - ou tout au moins encore tièdes.

CROQUETTES CHAUDES DE CHOCOLAT JUS AU LAIT DE COCO ET PERLES DU JAPON

L'ADJECTIF QUI S'IMPOSE pour définir ce dessert est « contrasté », ne serait-ce que pour désigner les différentes textures des croquettes. Cette soupe est un merveilleux mélange de grosses perles du Japon, de lait de coco et de crème, cuit délicatement comme une bisque raffinée. En fait, ce sont des truffes au chocolat enrobées de noix de coco, glacées, puis frites jusqu'à qu'elles soient fermes et dorées à l'extérieur, tendres et délicieusement fondantes à l'intérieur. Une fois le dessert assemblé, vous obtenez la combinaison du croquant des croquettes et de la fluidité du jus au lait de coco et perles du Japon dans lequel elles sont posées. Il y a bien entendu le jeu entre le chaud des croquettes, et le froid de la soupe, et enfin, le contraste des saveurs. Quelques lamelles de gingembre confit au goût épicé et quelques cuillerées de pulpe de fruits de la passion à la saveur piquante et acidulée s'ajoutent à la soupe et rehaussent le goût prononcé du chocolat et du tapioca. Les délices de ce dessert d'apparence simple - voire banale - sont chics et raffinées.

LES CROQUETTES

Pour 8 personnes : 145 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, finement haché • 115 grammes de beurre doux • 1 fin piment habanero ou bonda man jack (facultatif) • 3 gros œufs, dont 1 à température ambiante • les jaunes de 3 gros œufs • 1 cuillerée 1/2desucre • 125 grammes de noix de coco séchée, non sucrée et très finement râpée

1. Faites fondre le chocolat au baln-marie - le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole - dans une eau frémissante ou bien au four à micro-ondes. Gardez le chocolat sur votre plan de travail jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Il devrait être chaud au toucher lorsque vous l'utiliserez.
2. Faites fondre le beurre avec le piment (si vous l'employez). Jetez le piment et mettez le beurre à part pendant un moment. À l'aide d'un fouet, battez délicatement ensemble l'œuf à température ambiante, les jaunes, et le sucre dans un saladier de taille moyenne (ne battez pas trop vigoureusement - il faut éviter d'incorporer de l'air). Tout aussi doucement, ajoutez le chocolat, puis le beurre, toujours en remuant. Versez la ganache dans un moule et réservez au froid au moins deux heures, jusqu'à ce qu'elle soit froide et ferme (une fois la ganache refroidie, vous pouvez la garder une nuit bien couverte au réfrigérateur).
3. Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et gardez-la à portée de main. Battez les œufs qui restent dans un petit saladier. Mettez la noix de coco

dans un autre petit saladier. Retirez la ganache du réfrigérateur, et à l'aide d'une petite cuillère, formez une boule de ganache d'environ 2,5 cm de diamètre, mais pas plus (vous pouvez rouler la ganache entre les paumes de vos mains, mais ce n'est pas nécessaire - des boules un peu irrégulières iront très bien). Trempez la boule de ganache dans l'œuf battu, puis roulez-la dans la noix de coco râpée pour bien l'en enrober. Disposez la croquette sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez utilisé toute la ganache - vous obtiendrez 24 croquettes voire plus - puis mettez la plaque à pâtisserie au congélateur pour faire refroidir les croquettes pendant au moins 30 minutes. Réservez l'œuf battu et la noix de coco pour le second enrobage.
4. Une fois que les croquettes sont prêtes, enrobez-les d'une autre couche d'œuf et de noix de coco (il est important d'avoir une double couche de noix de coco car c'est ce qui isolera le chocolat de la chaleur lorsque vous ferez frire vos croquettes). Remettez les croquettes au congélateur au moins encore 30 minutes (une fois congelées, vous pouvez emballer hermétiquement les croquettes et les conserver au congélateur pendant 1 mois).

LE GINGEMBRE CONFIT

• 1 racine de gingembre de la taille d'un balle de ping-pong, pelée • 165 grammes d'eau • 50 grammes de sucre

À l'aide d'un zesteur ou d'un couteau tranchant, coupez le gingembre en fines lamelles (si vous utilisez un couteau, coupez le gingembre en biais en très fines tranches, puis en aiguillettes). Portez l'eau et le sucre à ébullition, ajoutez les lamelles de gingembre, et réglez la température au minimum. Le sirop doit frémir très doucement. Faites cuire le gingembre environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre et que chaque lamelle soit enrobée de sirop. Laissez refroidir, puis enfermez le tout dans un bocal. (Vous pouvez préparer le gingembre confit 1 mois à l'avance et le conserver au réfrigérateur dans un récipient bien fermé).

LE JUS DE NOIX DE COCO ET PERLES DU JAPON

• 500 grammes de lait entier • 2 cuillerées à soupe de sucre • 3 zestes d'orange • 2 morceaux de gingembre, chacun de la taille d'une pièce de 2 euros environ, pelés • 65 grammes de grosses perles du Japon (ni en granulés, ni en poudre) • 250 grammes de crème liquide • 400 grammes de lait de coco en conserve, sans sucre ajouté

1. Portez à ébullition le lait, le sucre, le zeste d'orange et le gingembre dans une casserole de taille moyenne à fond épais. En remuant constamment, ajoutez lentement les perles du Japon en un filet continu. Baissez la température au minimum et faites cuire en remuant fréquemment pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que les perles soient tendre.

2. Pendant que les perles du Japon cuisent, portez à ébullition la crème épaisse. Retirez du feu et gardez à portée de main.
3. Ajoutez le lait de coco et la crème épaisse, puis, en remuant constamment, faites cuire à feu doux pendant 3 minutes. Versez le jus dans un récipient et laissez refroidir à température ambiante.
4. Une fois que la soupe est froide, retirez et jetez le zeste d'orange et le gingembre, couvrez le tout et réservez au froid jusqu'à ce que l'ensemble soit bien frais, c'est-à-dire pendant environ 2 heures (vous pouvez préparer la soupe à l'avance et la garder couverte au réfrigérateur pendant 2 jours).

FINITION

• environ 1 litre d'huile de friture • 3 fruits de la passion mûrs et coupés en deux

1. Versez l'huile dans une marmite profonde et faites-la chauffer jusqu'à ce qu'elle atteigne la température de 180°C (th-6). Vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre à sucre. Pendant que l'huile chauffe, préparez les assiettes. Versez un peu de pulpe de fruits de la passion au centre de chacune des huit assiettes à soupe peu profondes ou des coupes. Placez le jus au lait de coco et perles du Japon refroidi et le gingembre confit sur votre plan de travail. Disposez une assiette recouverte d'une triple épaisseur de feuilles de papier absorbant sur une assiette près de la cuisinière.
2. Lorsque l'huile est bouillante, mettez quelques croquettes dans le bain d'huile et laissez frire pendant 3 minutes maximum. Si vos croquettes ont été congelées pendant 6 heures ou plus, il faudra environ 3 minutes pour qu'elles deviennent croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur. Retirez les croquettes de l'huile à l'aide d'une écumoire et laissez égoutter sur le papier absorbant. En travaillant rapidement, faites frire le reste des croquettes.
3. Pour chaque part, disposez 3 ou 4 croquettes (tout dépend du nombre de croquettes que vous aurez faites) sur la pulpe des fruits de la passion dans chaque assiette. Puis versez jus au lait de coco tout autour des croquettes et parsemez la soupe de quelques lamelles de gingembre confit. Servez immédiatement.

CONSERVATION

Vous pouvez, et à vrai dire, vous devez préparer tous les éléments à l'avance. Mais une fois les croquettes frites et le dessert assemblé, il faut le servir immédiatement.

TRUFFES NOIR DE NOIR

PETITES BOUCHÉES DE VELOURS NOIR, les truffes au chocolat sont aussi prisées que le champignon auquel elles doivent leur nom et leur forme. Ces friandises sont les plus simples de la famille des truffes. Rien de plus qu'un peu de crème, de beurre et de chocolat amer. Une fois que l'on a modelé ces truffes noires entre ses doigts, on les plonge dans le cacao en poudre, ce qui ne fera pas mentir leur nom de truffes « noir de noir ».

Pour 40 truffes environ : 260 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Caraïbe, finement haché • 250 grammes de crème liquide • 50 grammes de beurre doux, à température ambiante, coupé en 4 morceaux • du cacao en poudre pour le saupoudrage

1. Mettez le chocolat dans un saladier ne craignant pas la chaleur et qui puisse contenir tous les ingrédients. Portez la crème à ébullition, puis versez la crème au centre du chocolat. À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement la crème au chocolat en formant des cercles concentriques et en allant du centre vers l'extérieur, jusqu'à ce que la ganache soit homogène et onctueuse. Laissez reposer la ganache environ 1 minute avant d'ajouter le beurre.
2. Ajoutez les morceaux de beurre 2 par 2 en remuant délicatement pour mélanger le tout. Une fois que tout le beurre est incorporé, versez la ganache dans un moule ou dans un saladier. Réservez le moule au réfrigérateur et, lorsque la ganache est froide, couvrez-la d'un papier film alimentaire et réservez au froid pendant 3 heures ou toute une nuit au réfrigérateur.
3. Au moment de modeler les truffes, versez une bonne quantité de cacao en poudre dans le saladier. Retirez la ganache du réfrigérateur et prélevez une petite cuillerée à soupe de ganache pour chaque truffe et disposez-la sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Poudrez-vous les paumes de cacao, puis, un par un, roulez les petits tas de ganache entre les paumes de vos mains pour former des boules. Ne vous souciez pas de leur donner une forme régulière : les truffes sont censées être noueuses et d'aspect irrégulier. Lorsque vous modelez une truffe, mettez-la dans le saladier de cacao en poudre, remuez-la bien dans le cacao pour qu'elle soit bien enrobée, puis très délicatement, secouez-la entre vos mains pour faire tomber l'excédent de cacao. Une fois terminée, remettez chaque truffe sur la plaque.

CONSERVATION

Vous pouvez servir les truffes aussitôt qu'elles sont enrobées ou bien les conserver au réfrigérateur 1 journée ou 2, à I 'abri des odeurs.

En général je les mange à peine sorties du réfrigérateur, d'une part parce que les truffes froides sont fermes, et que c'est ainsi que je les apprécie, et d'autre part parce que le cacao en poudre, une fois refroidi, n'est pas aussi poudreux et sec que lorsqu'il est à température ambiante.

Pierre Hermé

TRUFFES AU CHOCOLAT ET AU POIVRE DU SICHUAN

COMME LE POIVRE DU SICHUAN A PLUS DE SAVEUR que de piquant, plus de douceur que de feu, c'est un complément délectable - et incroyablement doux - des truffes au chocolat. Une seule mise en garde cependant : n'utilisez pas les grains de poivre du Sichuan, blancs et ronds, que l'on trouve couramment dans les supermarchés. Préférez les grains de poivre du Sichuan de couleur gris rosé, d'aspect écaillé, qui ressemblent à des bogues et que l'on trouve dans les boutiques spécialisées et sur les marchés aux épices.

Pour 40 truffes environ : 260 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Caraïbe, finement haché • 250 grammes de crème liquide • 2 cuillerées à soupe de poivre du Sichuan, concassé • 50 grammes de beurre doux, à température ambiante, coupé en 4 morceaux • du cacao en poudre pour le saupoudrage

Vous pouvez rehausser la saveur du poivre en faisant légèrement griller les grains de poivre dans une poêle sur feu moyen avant

Pierre Hermé

1. Mettez le chocolat dans un saladier ne craignant pas la chaleur et qui puisse contenir tous les ingrédients.
2. Portez à ébullition la crème et le poivre dans une casserole. Retirez la casserole du feu, couvrez bien le tout d'un papier film alimentaire et laissez reposer la crème pendant 10 minutes pour qu'elle s'imprègne bien de la saveur du poivre.
3. Versez la crème dans un chinois tapissé de mousseline à fromage. Jetez le poivre qui reste. Portez la crème à ébullition une nouvelle fois, puis retirez la casserole du feu et versez la crème brûlante au centre du chocolat en la passant au chinois. À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement la crème au chocolat en décrivant des cercles en allant du centre vers l'extérieur, jusqu'à ce que la ganache soit homogène et onctueuse. Laissez reposer la ganache sur votre plan de travail pendant environ 1 minute avant d'ajouter le beurre.
4. Ajoutez deux morceaux de beurre à chaque fois en remuant délicatement pour mélanger le tout. Une fois que tout le beurre est incorporé, versez la ganache dans un moule ou dans un saladier. Réservez le moule au réfrigérateur et, lorsque la ganache est froide, couvrez-la d'un papier film alimentaire et laissez au froid pendant 3 heures (vous pouvez laisser la ganache au réfrigérateur toute une nuit, si c'est plus pratique).
3. Au moment de modeler les truffes, versez une bonne quantité de cacao en poudre dans le saladier et sortez une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Retirez la ganache du réfrigérateur et prélevez environ une petite cuillerée à soupe de ganache pour chaque truffe et disposez-la sur la plaque à

pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Poudrez vos paumes de cacao, puis, une par une, roulez les petits tas de ganache entre vos mains pour former des boules. Ne vous souciez pas de leur donner une forme régulière : les truffes sont censées être noueuses et d'aspect irrégulier. Pendant que vous modelez une truffe, mettez-la dans le saladier de cacao en poudre, remuez-la bien dans le cacao pour qu'elle soit bien enrobée, puis très délicatement, secouez-la entre vos mains pour faire tomber l'excédent de cacao. Sinon vous pouvez faire rouler les truffes au fond d'une passoire pour les débarrasser de leur excédent de cacao. Une fois terminée, remettez chaque truffe sur la plaque tapissée de papier sulfurisé.

CONSERVATION

Vous pouvez servir les truffes aussitôt qu'elles sont enrobées ou les conserver au réfrigérateur pendant 1 journée ou bien 2, à l'abri des odeurs.

TRUFFES CARAMEL CHOCOLAT

Pour quiconque est amateur de caramel, voici la truffe Idéale. La saveur du caramel y est partout présente mais, alors que vous laissez fondre la truffe lentement dans votre bouche, elle révèle toute sa subtilité. Une pointe de sel révèle la saveur du caramel et un mélange velouté de chocolat au lait et de chocolat légèrement amer forme la base chocolatée, qui bien entendu souligne la saveur du caramel.

Pour 55 truffes environ : 250 grammes de crème liquide • 285 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Caraïbe, finement haché • 170 grammes de chocolat au lait, de préférence du Valrhona Jivara, finement haché • 200 grammes de sucre • 40 grammes de beurre salé, à température ambiante, coupé en petits morceaux (sinon utilisez du beurre doux avec une pincée de sel) • du cacao en poudre pour le saupoudrage

L'étape décisive

la caramélisation du sucre.

e sucre brunit un peu trop, la saveur sera amère ; s'il est trop clair, la saveur sera trop fade. Pour obtenir une belle couleur ambrée,

tomber quelques gouttes sur une assiette blanche pendant que vous confectionnez le caramel.

Pierre Hermé

1. Portez la crème à ébullition dans une casserole ou bien au four à micro-ondes et conservez-la au chaud. Vous pouvez aussi faire bouillir la crème puis la réchauffer rapidement au four à micro-ondes lorsque vous en aurez besoin. Mélangez les chocolats dans un saladier ne craignant pas la chaleur et qui puisse contenir tous les ingrédients. Réservez.
2. Dans une casserole de taille moyenne à fond épais, faites fondre à feu moyen environ 3 cuillerées à soupe de sucre. Dès que le sucre commence à fondre et à se colorer, remuez à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule jusqu'à ce qu'il caramélise. Continuez à le faire cuire et à le remuer tout en ajoutant 3 cuillerées à soupe de sucre. Sans vous arrêter de remuer, faites caraméliser, puis ajoutez encore 3 cuillerées à soupe de sucre. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que vous ayez ajouté tout le sucre et jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée. Pour vérifier la couleur, badigeonnez quelques gouttes de caramel sur une assiette blanche. Baissez la température, et tout en continuant à remuer, ajoutez le beurre. Puis, en vous tenant cette fois à distance mais tout en continuant à remuer, ajoutez lentement la crème chaude en un filet continu. Le caramel fera alors encore plus d'écume - continuez simplement à remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène, (ne vous inquiétez pas si le caramel devient grumeleux - en remuant et en chauffant vous rendrez le tout homogène). Lorsque le caramel cesse d'écumer et redevient homogène, retirez la casserole du feu.
3. Versez environ un tiers du caramel au centre du chocolat et, à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule, incorporez délicatement le caramel crémeux au chocolat en décrivant des cercles concentriques, en allant du centre vers l'extérieur. Une fois que la ganache est homogène, ajoutez la moitié du

caramel qui reste, et incorporez-le au chocolat en décrivant des cercles. Finissez enfin avec le reste du caramel de la même manière. Coulez la ganache dans un moule ou dans un saladier. Mettez le moule au réfrigérateur et, une fois que la ganache est froide, couvrez-la d'un papier film alimentaire et réservez au froid pendant au moins 4 heures. (Vous pouvez laisser la ganache au réfrigérateur toute une nuit, si c'est plus pratique.)

4. Au moment de modeler les truffes, versez une bonne quantité de cacao en poudre dans le saladier et sortez une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Retirez la ganache du réfrigérateur et prélevez une petite cuillerée à soupe de ganache pour chaque truffe, et disposez-la sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Poudrez vos paumes de cacao en poudre, puis, une par une, roulez les petits tas de ganache entre vos mains pour former des boules. Ne vous souciez pas de leur donner une forme régulière : les truffes sont censées être noueuses et d'aspect irrégulier. Pendant que vous modelez une truffe, mettez-la dans le saladier de cacao en poudre, remuez-la bien dans le cacao pour qu'elle soit bien enrobée, puis très délicatement, secouez-la entre vos mains pour faire tomber l'excédent de cacao. Sinon vous pouvez faire rouler les truffes au fond d'une passoire pour les débarrasser de leur excédent de cacao. Une fois terminée, remettez chaque truffe dans le moule tapissé de papier sulfurisé.

(CONSERVATION

Si les truffes ne sont pas trop molles (du fait du caramel, ces truffes ont tendance à ramollir rapidement), vous pouvez les servir aussitôt qu'elles sont enrobées ou bien les conserver au réfrigérateur pendant 1 journée ou 2, à l'abri des odeurs.

TRUFFES AU CHOCOLAT AU LAIT ET AUX FRUITS DE LA PASSION

TOUT EST ORIGINAL DANS CES TRUFFES, à commencer par l'association du chocolat et des fruits de la passion. Les fruits de la passion sont des fruits exotiques au goût acidulé dont la pulpe n'est tendre que près de l'écorce. Leur saveur est étonnamment marquée et rafraîchissante, et il ne viendrait pas à l'Idée de la marier au chocolat. Mais Pierre Hermé réussit parfaitement ce mariage en ajoutant un autre ingrédient tout à fait inhabituel : le chocolat au lait. C'est le chocolat Idéal car II est doux, légèrement sucré, et plaisant : il atténue la saveur des fruits de la passion et, en retour, la purée de fruits de la passion lui donne un petit coup de fouet. Afin de rendre leur contraste et leur complémentarité plus notables, la ganache des truffes est agrémentée d'une pointe de miel, fourrées de petits morceaux d'abricots moelleux, et roulées dans du sucre glace.

Pour 50 truffes environ : 420 grammes de chocolat au lait, de préférence du Valrhona Jivara, finement haché • 50 grammes d'abricots moelleux (environ 8), coupés en petits dés • 2 cuillerées à soupe d'eau • 160 grammes de purée de fruits de la passion • 90 grammes de crème liquide • 1 cuillerée à soupe de miel d'acacia • 60 grammes de beurre doux, à température ambiante, coupé en 4 morceaux • du sucre glace pour le saupoudrage

1. Mettez le chocolat dans un saladier ne craignant pas la chaleur et qui puisse contenir tous les ingrédients.
2. Portez à ébullition la purée de fruits de la passion, la crème et le miel dans une casserole ou au four à micro-ondes, puis versez le tout au centre du chocolat. À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement la crème au chocolat en décrivant des cercles concentriques de plus en plus larges jusqu'à ce que la ganache soit homogène et onctueuse. Laissez reposer la ganache sur votre plan de travail pendant environ 5 minutes avant d'ajouter le beurre.
3. Ajoutez les morceaux de beurre 2 par 2 en remuant délicatement pour mélanger le tout, puis incorporez les abricots préalablement coupés en cubes de 2 mm. Versez la ganache dans un moule ou dans un saladier. Réservez le moule au réfrigérateur et, lorsque la ganache est froide, couvrez-la d'un papier film alimentaire et réservez au froid pendant 3 heures. (Vous pouvez laisser la ganache au réfrigérateur toute une nuit, si c'est plus pratique)
4. Au moment de modeler les truffes, versez une bonne quantité de cacao en poudre dans le saladier et sortez une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Retirez la ganache du réfrigérateur et prélevez une petite cuillerée à soupe de ganache pour chaque truffe et disposez-la sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Un par un, roulez les petits tas de ganache entre les paumes de vos mains pour former des boules. Ne vous souciez pas de leur

donner une forme régulière : les truffes sont censées être bosselées. Lorsque vous avez modelé une truffe, mettez-la dans le saladier de sucre glace, faites-la rouler dans le sucre pour qu'elle soit bien enrobée puis, très délicatement, secouez-la entre vos mains pour faire tomber l'excédent de sucre. Sinon vous pouvez faire rouler les truffes au fond d'une passoire pour les aider à se débarrasser de leur excédent de sucre. Une fois terminée, remettez chaque truffe sur la plaque tapissée de papier sulfurisé.

CONSERVATION

Vous pouvez servir les truffes aussitôt qu'elles sont enrobées ou bien les conserver au réfrigérateur pendant 1 journée ou bien 2, à I 'abri des odeurs.

CARAMELS MOUS AU CHOCOLAT ET AU CITRON

COMME LE SUCRE QUI EN EST LA BASE, le caramel est un caméléon : l'intensité de sa saveur, la profondeur de sa couleur et la fermeté de sa texture se modifient selon le temps, le degré et l'étape de la cuisson. Pour cette préparation, on fait chauffer les sucres (du sucre cristallisé et du sirop de glucose, qui n'est autre que du sucre naturel), puis on les remue jusqu'à obtention d'une belle couleur acajou avant d'ajouter quoi que ce soit d'autre. L'intensité de la saveur dépend de celle de la couleur. Puis - nous sautons une étape - on fait cuire le mélange jusqu'à ce que l'on obtienne une texture molle et élastique. Lorsque le mélange refroidit, il est alors suffisamment ferme pour être coupé en cubes bien nets mais assez tendre pour fondre langoureusement sur votre langue. Ces caramels sont des caramels mous. Qui plus est, ils sont au chocolat, ce qui les rend succulents, mais plus surprenant encore, ils sont aussi subtilement aromatisés au citron. L'ajout de chocolat amer se fait à mi-parcours, c'est-à-dire à l'étape qui se situe entre la coloration du sucre et la cuisson à 117°C avec le beurre et la crème. Puis on fait cuire le tout bien plus que la plupart des experts le recommanderaient pour un ingrédient aussi délicat que le chocolat fin. Mais soyez sans crainte : le chocolat en sort indemne et se marie magnifiquement bien avec la légère amertume du sucre caramélisé et la pointe aromatique du zeste de citron.

Pour 60 caramels environ : 435 grammes de crème liquide • 340 grammes de sucre • 280 grammes de sirop de glucose • le zeste d'1/2 citron finement haché ou râpé • 45 grammes de beurre salé, coupé en trois morceaux (ou bien du beurre doux avec 1 pincée de sel) • 115 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, finement haché

1. Tapissez un moule rectangulaire de 20 cm de papier d'aluminium. (Vous pouvez également utiliser un moule de 24 cm - vous obtiendrez simplement des caramels plus petits). Vaporisez la feuille d'aluminium d'huile végétale, ou bien beurrez-la puis réservez. Ayez un thermomètre à sucre ou bien un thermomètre électronique à portée de main.
2. Portez la crème à ébullition dans une casserole ou bien au four à micro-ondes, puis réservez.
3. Mettez le sucre, le sirop de glucose et le zeste de citron dans une grande marmite à fond épais - une grosse cocotte d'une contenance de 4 litres fait parfaitement l'affaire (il faut utiliser une grande marmite profonde car le sucre se mettra à bouillir très violemment lorsque vous ajouterez les autres ingrédients). Posez la marmite sur feu moyen, mélangez les Ingrédients à l'aide

d'une spatule ou d'une cuillère en bols, puis faites cuire jusqu'à ce que le sucre fonde et que le mélange se mette à bouillir. Continuez à faire cuire tout en remuant régulièrement jusqu'à ce que le sucre caramélise bien : il devrait prendre une belle couleur acajou. Tout en continuant à remuer - mais en prenant bien soin de vous tenir à distance de la marmite - ajoutez, un par un, chaque morceau de beurre, la crème épaisse chaude et le chocolat. Puis, tout en remuant sans arrêt, faites cuire le caramel jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 117°C. Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre à sucre ou d'un thermomètre électronique. Dès que le caramel atteint la bonne température, retirez la marmite du feu et versez le caramel dans le moule tapissé de papier d'aluminium.

4. Mettez le moule sur une grille ou bien sur votre plan de travail pour qu'il refroidisse. Laissez reposer le caramel jusqu'à ce qu'il soit à température ambiante et raffermisse. Le caramel aura besoin d'au moins 8 heures pour être suffisamment ferme et que vous puissiez le couper et l'emballer. Si vous avez le temps, il vaut mieux le laisser reposer toute une nuit. (Si la cuisine est chaude - et en particulier si elle humide - il se peut que le caramel ne devienne pas totalement ferme. Dans ce cas, laissez refroidir à température ambiante puis mettez le moule au réfrigérateur pendant quelques heures si nécessaire).

5. Au moment de couper le caramel, mettez-le sur une planche à découper, retirez la feuille de papier aluminium, et remettez le caramel à l'endroit. À l'aide d'un long couteau fin, coupez le caramel en carrés de 2,5 cm (mieux vaut ne couper que la quantité de caramel dont vous avez besoin et conserver le reste emballé dans du papier sulfurisé ou bien dans un papier film alimentaire). Si vous voulez, vous pouvez couper le caramel en morceaux plus ou moins gros, voire en longs rectangles fins. Servez le caramel immédiatement, ou bien emballez chaque morceau dans du papier cellophane transparent, du papier sulfurisé ou bien dans un papier film alimentaire.

CONSERVATION

Bien emballés individuellement, et bien rangés dans une boîte en fer blanc hermétique, les caramels se conserveront pendant au moins 4 jours à température ambiante.

AMANDES CARAMÉLISÉES ENROBÉES DE CHOCOLAT

LEUR NOM vous DIT TOUT CE QUE vous DEVEZ SAVOIR sur ces bonbons, sauf à quel point Ils sont savoureux. Délicieux tels, ils sont tout aussi bons lorsqu'ils accompagnent une tasse de café italien bien corsé. La particularité de ces bonbons vient de l'alliance de trois saveurs et de trois textures différentes. Au cœur, on trouve de grosses amandes entières, grillées et dorées. Puis, enrobant les amandes, une fine couche de caramel sucré et croquant. Enfin, on les trempe dans un bain de chocolat tempéré ce qui donne un fini lisse et brillant.

Pour environ 225 g de bonbons : 70 grammes de sucre • 3 cuillerées à soupe d'eau • 200 grammes d'amandes entières mondées, grillées, encore chaudes, et à température ambiante • 145 grammes de chocolat, de préférence Valrhona Caraïbe, tempéré (242)

Vous pouvez employer la technique utilisée pour les amandes afin de caraméliser d'autres fruits secs et de les enrober de chocolat. Cette recette sera tout aussi bonne avec des noix de macadamia ou même de simples noix. Et si vous prenez des cacahuètes salées, sophistiquée d'un bonbon qui vous rappellera ceux de votre enfance.
Pierre Hermé

1. Tapissez une plaque à pâtisserie de Silpat, d'un tapis de cuisson ou de papier sulfurisé, gardez-la à portée de main. Portez à ébullition le sucre et l'eau dans une casserole de taille moyenne à fond épais posée sur feu moyen. Agitez la casserole pour dissoudre le sucre, puis laissez le mélange parvenir à ébullition, sans remuer, jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 119°C. Mesurez à l'aide d'un thermomètre à sucre ou d'un thermomètre électronique. (Si du sucre colle aux parois de la casserole, faites-le descendre à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau froide.)
2. Ajoutez l'ensemble des amandes, et incorporez les amandes au sucre, puis continuez à faire cuire et à remuer à feu moyen. Pendant que vous remuez les amandes, l'enrobage de sucre deviendra blanc et granuleux. Continuez à faire cuire et surtout n'arrêtez pas de remuer. L'enrobage commencera à caraméliser. Une fois que le sucre a pris une couleur caramel clair, mettez les amandes sur la plaque tapissée de papier sulfurisé. Après une minute ou deux, séparez les amandes à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule du mieux que vous pourrez. Ne vous inquiétez pas s'il reste quelques grappes de deux ou trois amandes. Laissez refroidir les amandes à température ambiante sur la plaque à pâtisserie.
3. Ayez le chocolat tempéré sur votre plan de travail et un tapis de cuisson Silpat ou une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé à portée de main.
4. Incorporez les amandes au chocolat et, à l'aide d'une fourchette, remuez-les bien pour vous assurer qu'elles sont toutes enrobées de chocolat. Versez les amandes enrobées de chocolat sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé, et étalez-les bien pour les séparer à l'aide d'une fourchette. Mettez la plaque au réfrigérateur et laissez refroidir jusqu'à ce que le chocolat ait pris (environ 15 minutes). Quand le chocolat est sec, les amandes sont prêtes.

ÉCORCES D'AGRUMES CONFITES ENROBÉES DE CHOCOLAT

Comme l'écorce confite est sucrée, acidulée et épicée, vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous choisissez un chocolat qui n'est pas trop amer. Je recommande un chocolat fruité pour l'enrobage, tel que le Valrhona Manjari.
Pierre Hermé

TOUT COMME LES AMANDES CARAMÉLISÉES enrobées de chocolat (166), c'est le type de friandise que vous trouverez chez les meilleurs chocolatiers, présentées dans de petits sachets en cellophane transparent fermés par un ruban ou bien scellés par un autocollant à l'enseigne du magasin. Utilisez du chocolat amer fin et vos friandises rivaliseront avec celles des meilleures chocolateries. Traditionnellement, on coupe l'écorce confite en fines lamelles avant de l'enrober de chocolat, mais rien ne vous oblige à respecter la tradition - ces friandises sont exceptionnelles lorsque l'on coupe l'écorce en petits morceaux de quelques centimètres plutôt que de quelques millimètres. De même, on utilise habituellement des écorces d'orange pour les tremper dans le chocolat, mais vous pouvez tout aussi bien utiliser des écorces de citron ou de pamplemousse.

Petite remarque sur la quantité : mieux vaut confire une bonne quantité d'écorces d'orange car elles se conservent au réfrigérateur pendant 3 semaines, mais une fois que l'écorce est enrobée de chocolat, il faut la manger. Vous pouvez donc vous contenter de n'enrober que la quantité d'écorces dont vous aurez besoin.

Pour 900 grammes d'écorces d'agrumes confites (240) : 450 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Manjari, tempéré (242)

1. Égouttez les écorces et épongez chaque morceau entre des feuilles de papier absorbant. Étalez les écorces sur des grilles sans les superposer et laissez sécher pendant une nuit à température ambiante.
2. Tapissez de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie et tenez-la non loin du chocolat tempéré. Les unes après les autres, trempez les écorces dans le chocolat. Laissez goutter l'excédent de chocolat dans la casserole et disposez-les sur la plaque tapissée de papier sulfurisé. Réservez les écorces au froid pendant environ 15 minutes afin de faire prendre et sécher le chocolat.

CONSERVATION

Mieux vaut déguster les écorces enrobées de chocolat juste après les avoir confectionnées.

BROCHETTES DE BANANES ET DE CHOCOLAT

POUR QUICONQUE APPRÉCIE l'alliance traditionnelle du chocolat et de la banane, ce dessert est le *nec plus ultra* du genre. Ce ne sont rien de plus que quelques carrés de ganache au chocolat que l'on enfile sur une brochette avec des rondelles de banane.

Petite remarque sur l'assemblage : on réalise ces brochettes avec de longues piques à hors-d'œuvre ou sur de courtes brochettes à barbecue. SI vous ne trouvez ni les unes ni les autres, vous pouvez dresser la ganache et les bananes sur des assiettes et servir le dessert avec un couteau et une fourchette.

Pour 24 brochettes environ (8 à 12 personnes) : le double des quantités indiquées dans la recette de la ganache au chocolat amer (200) encore chaude et d'une consistance suffisamment liquide pour être coulée • le jus d'1 citron fraîchement pressé • 3 grosses bananes mûres mais encore fermes • du cacao en poudre pour le saupoudrage

1. Coulez la ganache dans un moule rectangulaire de 20 cm. Vous obtiendrez une couche de chocolat d'environ 2,5 cm d'épaisseur. Mettez le moule au réfrigérateur et laissez refroidir au moins 1 heure, jusqu'à ce que la ganache soit ferme.
2. Lorsque la ganache est ferme, coupez-la en cubes de 2,5 cm. Remettez la ganache au réfrigérateur pour le moment.
3. Versez le jus de citron dans un grand saladier et gardez-le à portée de main. Pelez les bananes et coupez-les en rondelles de 7 mm d'épaisseur. Mettez les rondelles dans le jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.
4. Au moment de servir le dessert, mettez le cacao en poudre dans un grand saladier. Retirez les cubes de ganache du réfrigérateur et mettez-les dans le cacao en poudre. Remuez bien les cubes pour les enrober de cacao, puis secouez très délicatement les cubes entre vos mains pour faire tomber l'excédent de cacao. Enfilez la ganache et les bananes sur des piques ou des brochettes en alternant les cubes de bananes et les cubes de ganache. Chaque brochette devrait comporter deux cubes de ganache et deux cubes de banane. Servez aussi vite que possible.

CONSERVATION

Ce dessert doit être consommé dès qu'il est prêt. Vous pouvez le garder au réfrigérateur pendant quelques minutes, mais mieux vaut ne pas attendre.

MENDIANTS AUX FRUITS SECS ET AUX NOIX

UN MENDIANT EST UNE CONFISERIE RONDE EN CHOCOLAT parsemé de fruits **SeCS** et de noix, le plus souvent mélange de raisins secs dorés et de noisettes, de pistaches et d'amandes. Mais, comme le fait Pierre Hermé, vous pouvez ajouter ou soustraire les fruits à votre gré. Vous pouvez n'utiliser qu'un seul fruit ou bien garnir **le** dessus d'une abondance de fruits de 6 ou 7 sortes. Vous pouvez également choisir de faire des confiseries au chocolat noir, au lait ou bien blanc. Vous pouvez diviser les quantités de cette recette en deux ou bien les multiplier. Tout dépend de vos besoins.

Pour 50 mendiants environ : 450 grammes de chocolat noir, au lait, ou bien blanc, ou bien un peu de chaque, tempéré (242) • 140 grammes de fruits secs tels que des raisins secs dorés, des tranches d'abricots secs, des figues séchées en dés, des morceaux de cerises séchées, et des fruits secs tels que des noisettes entières, des noix de cajou coupées en 2, des amandes en petits morceaux et/ou des noix de pécan, des noix, ou bien des pistaches coupées

1. Tapissez deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé, de feuilles d'acétate, ou d'un tapis de cuisson en sillcone. Formez les ronds de chocolat en versant environ une cuillerée à café et demie de chocolat pour chaque rond. Tenez la cuillère à environ 7,5 cm de la feuille et laissez goutter le chocolat du bout de la cuillère. Il n'est pas nécessaire d'incliner la cuillère dans tous les sens, le chocolat s'étalera de lui-même pour former un cercle.
2. Immédiatement, parsemez chaque mendiant d'une quantité égale de fruits séchés et de fruits secs, puis mettez les plaques au réfrigérateur pour permettre au chocolat de prendre. Comptez environ 15 minutes.

CONSERVATION

Superposés entre des feuilles de papier sulfurisé, puis remisés dans une boîte en fer blanc hermétique, les mendiants se conserveront dans une pièce fraîche (16/18°C) pendant 3 jours.

FEUILLES DE MENTHE CONFITES ENROBÉES DE CHOCOLAT

LA MENTHE EST UNE PLANTE PÉTULANTE, versatile, qui, pourtant, ne fait que de la figuration dans le domaine des desserts. On l'utilise fréquemment pour parfaire une décoration. Dans cette recette, transformée en bonbon, la menthe se voit traitée en vraie vedette.

Cette recette peut vous sembler étrange car elle ne comporte aucune quantité précise, mais les ingrédients sont peu nombreux et les techniques simples.

• des feuilles de menthe fraîche • des blancs d'oeufs • du sucre • du chocolat noir amer ou au lait, de préférence du Valrhona Caraïbe ou Jivara tempéré (242)

1. Ôtez les feuilles de menthe de leur tige ; si vous voulez, vous pouvez laisser les petites tiges qui relient les feuilles à la tige principale, cela vous facilitera la manipulation des feuilles. Lavez les feuilles, égouttez-les, puis séchez-les entre deux épaisseurs de feuilles de papier absorbant. Laissez sécher.

2. Mettez le(s) blanc(s) d'œuf(s) dans un saladier et fouettez légèrement de manière à le(s) mélanger et le(s) rendre mousseux. Versez du sucre sur une petite assiette ; vous devez obtenir une couche de moins de 7 mm d'épaisseur (si vous avez besoin de plus de sucre, vous pouvez en ajouter n'Importe quand). Disposez une feuille de papier sulfurisé non loin de votre plan de travail.

3. Trempez une feuille après l'autre dans le(s) blanc(s) d'œuf(s) battu(s) pour bien l'enrober, laissez goutter l'excédent dans une assiette. Faites glisser la feuille enrobée de blanc d'œuf sur le sucre en la retournant pour que les deux côtés soient légèrement couverts de sucre. Disposez la feuille sur le papier sulfurisé. Renouvelez l'opération pour autant de feuilles que vous souhaitez. Laissez-les sur le papier pour qu'elles sèchent toute une nuit à température ambiante.

4. Au moment de tremper les feuilles dans le chocolat tempéré, disposez une feuille de papier sulfurisé bien propre sur le plan de travail. En tenant chaque feuille de menthe par la queue, trempez-la dans le chocolat jusqu'à mi-hauteur. Sortez la feuille, laissez goutter l'excédent de chocolat dans le récipient et posez la feuille sur le papier. Une fois que vous avez trempé autant de feuilles que vous le souhaitiez, mettez la feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et réservez-la au réfrigérateur pour que le chocolat fige. Comptez environ 15 minutes. Les feuilles sont alors prêtes. Elles se conserveront 24 heures au sec dans une boîte hermétique.

SORBET AU CHOCOLAT AMER

RÉALISÉ AVEC DU CHOCOLAT AMER de qualité, et non avec de la poudre de cacao, ce sorbet a une saveur irrésistiblement chocolatée et une intensité que l'on trouve rarement dans les sorbets. Cette saveur est d'autant plus remarquable que ce sorbet n'est composé que de chocolat, de sucre et d'eau.

Pour 1/2 litre de sorbet : 200 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, finement haché • 200 grammes de sucre • 500 grammes d'eau

1. Afin de pouvoir refroidir rapidement le mélange avant de le mettre dans la sorbetière, mettez en place un bain d'eau glacée en remplissant un grand saladier de glaçons et d'eau froide. Prenez un saladier plus petit qui puisse contenir tous les ingrédients.
2. Mettez tous les ingrédients dans une casserole de taille moyenne à fond épais et posez sur feu doux. Portez à ébullition en remuant fréquemment. Comptez environ 10 minutes ou plus. Puis remuez sans vous arrêter en faisant bien attention car ce mélange fera de gros bouillons. Faites bouillir pendant 2 minutes, puis versez le mélange dans le petit saladier. Plongez le petit saladier dans le bain d'eau glacée. Laissez refroidir en remuant de temps à autre.
3. Glacez le mélange dans une sorbetière en suivant les instructions du fabricant. Vous pouvez servir le sorbet tout juste sorti de la sorbetière ou bien le mettre au congélateur dans un récipient hermétique jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Pour obtenir une saveur très chocolatée dans ce sorbet, il faut utiliser un très bon chocolat. Il ne faut pas lésiner pour cette recette, car avec seulement trois ingrédients, rien ne peut modifier le goût du chocolat.
Pierre Hermé

CONSERVATION

Même s'il est meilleur dégusté dans les heures qui suivent sa préparation, placé au congélateur dans un récipient hermétique le sorbet conservera son onctuosité pendant environ 1 semaine, pour peu que vous preniez la précaution de le mettre au réfrigérateur 1 heure avant consommation.

GLACE AU CHOCOLAT

J'ai des opinions très arrêtées sur la glace au chocolat. Je pense qu'on ne devrait jamais la faire avec des œufs. Les œufs alourdissent beaucoup trop la glace et les jaunes d'œufs altèrent la saveur du chocolat. Et je pense qu'on devrait toujours confectionner la glace au chocolat à partir de chocolat - ne songez même pas à employer du cacao en poudre.

Pierre Hermé

IL N'Y A PAS PLUS PUREMENT « CHOCOLAT » QUE CETTE GLACE. Elle ne comporte ni œufs, ni crème. Ce que vous savourez à chaque cuillerée n'est que chocolat, purement et simplement. Il n'y a aucun autre ingrédient dont la saveur marquée puisse venir masquer celle du chocolat.

Si vous avez envie de varier les plaisirs, pensez à faire infuser de la lavande dans le lait ou bien lorsque la glace est presque prête, mettez quelques petits morceaux de brownies ou de noix de macadamia caramélisées...

Pour 3/4 de litre de glace environ : 30 grammes de lait en poudre • 750 grammes de lait entier • 70 grammes de sucre • 230 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Caraïbe, finement haché

1. Afin de pouvoir faire rapidement refroidir le mélange au chocolat avant de le mettre dans une sorbetière, préparez un bain d'eau glacée en remplissant un grand saladier de glaçons et d'eau froide.
2. Mettez le lait en poudre dans une casserole de taille moyenne à fond épais et délayez en ajoutant progressivement le lait entier. Une fois le lait en poudre dissout, ajoutez le sucre au fouet. Portez le mélange à ébullition, puis ajoutez le chocolat haché en remuant. Portez à nouveau à ébullition. Retirez la casserole du feu et versez le mélange au chocolat chaud dans un petit saladier. Plongez-le dans le bain d'eau glacée. Laissez-le dans le bain d'eau glacée en remuant jusqu'à ce qu'il soit à température ambiante ou même un peu plus froid.
3. Glacez la crème dans une sorbetière en suivant les indications du fabricant. Mettez la glace dans un bac à congélation et placez au congélateur pendant au moins 2 heures, ce qui donnera le temps de raffermir. Dans un récipient hermétique, la glace se conserve 1 semaine au congélateur.

Pour faire de la glace au chocolat et la lavande : ajoutez deux petites pincées de fleurs de lavande séchée au mélange de lait chaud et de sucre. Retirez la casserole du feu, couvrez, et laissez infuser pendant 10 à 15 minutes. Passez le lait au chinois, jetez la lavande, et portez le mélange à ébullition à nouveau avant d'ajouter le chocolat et de poursuivre cette recette.
Pour faire de la glace au chocolat et aux brownies : juste avant que la glace ne soit glacée, ajoutez 115 grammes de brownies coupés en petits morceaux.
Pour faire de la glace au chocolat et aux noix de macadamia : juste avant que la glace ne soit glacée, ajoutez environ 115 grammes de noix de macadamia grossièrement concassées ou bien coupées en deux et caramélisées (166).

PARFAIT AU CHOCOLAT À LA NOIX DE COCO

LE PARFAIT NOUS VIENT D'ITALIE. Et en italien on lui a donné le nom de *semifreddo,* qui désigne quelque chose d'à moitié glacé. Le *semifreddo* de cette recette se sert glacé. Sa base, au chocolat sans nul doute, se compose d'une combinaison de mousse et de crème glacée, et donne un dessert qui associe le meilleur des deux. Il séduit tout autant par l'onctuosité des glaces les plus raffinées que par la légèreté de la mousse la plus extraordinaire. Et il contient une surprise : au cœur du dessert, on trouve trois disques de dacquoise à la noix de coco croustillante, juste ce qu'il faut pour ajouter un peu de croquant ici et là.

On assemble ce dessert dans un moule à soufflé et, si vous utilisez un moule d'une contenance d'un litre et demi, vous pourrez monter votre parfait au-dessus du bord pour qu'il ressemble à un soufflé glacé traditionnel. Si vous utilisez un moule plus grand, les disques de dacquoise ne toucheront probablement pas les parois du moule et, selon toute probabilité, vous perdrez de la hauteur - ce qui importe peu au final. En effet, ce que vous perdrez en hauteur, vous le gagnerez en facilité à démouler votre dessert. L'une ou l'autre manière conviendra parfaitement.

J'aime que la mousse de ce dessert soit un peu dense, mais si vous préférez une mousse plus légère, vous pouvez ajouter un blanc d'œuf battu en neige au mélange.
Pierre Hermé

Pour 10 à 12 personnes : 3 disques de dacquoise à la noix de coco de 16 cm chacun (213) • 250 grammes de lait entier • les jaunes de 8 gros œufs • 250 grammes de sucre • 435 grammes de crème liquide • les blancs de 2 gros œufs • 350 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Caraïbe, haché grossièrement

1. Il convient de monter le parfait dans un moule à soufflé d'une contenance d'environ 1,5 litre. Avant de commencer, vérifiez bien que les disques de dacquoise à la noix de coco tiendront dans le moule. S'ils sont un peu trop grands, réduisez-les à la bonne dimension en les découpant délicatement avec un couteau-scie. Gardez les disques à portée de main (ne vous inquiétez pas si les disques se fendent - vous pourrez toujours mettre les morceaux dans le moule à soufflé, et le parfait les fera tenir ensemble). Préparez également une bande de papier d'aluminium d'environ 65 cm de long que vous utiliserez comme collerette pour le soufflé. Pliez-la en trois dans le sens de la longueur. Réservez. Si vous utilisez un moule plus grand, découpez les disques de dacquoise si nécessaire, mais ne vous inquiétez pas s'ils sont trop petits. Ne faites pas la collerette - vous n'en aurez pas besoin car une fois que vous aurez disposé les ingrédients en couches dans le plus grand moule, il ne vous restera probablement pas assez de mousse à verser pour qu'elle dépasse du moule.

2. Pour que vous puissiez faire rapidement refroidir la base de crème anglaise du parfait, préparez un bain d'eau glacée en remplissant un grand saladier de glaçons et d'eau froide. Prenez un saladier plus petit qui puisse contenir tous les ingrédients et un tamis à maillage fin.

3. Pour faire la crème anglaise, portez le lait à ébullition dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Pendant ce temps, battez ensemble les jaunes d'œufs et 150 grammes de sucre dans un grand saladier, jusqu'à ce que le mélange soit épais et clair.

4. Sans cesser de battre, versez quelques cuillerées à soupe de lait bouillant dans les jaunes d'œufs mélangés. Une fois que les jaunes sont à température, ajoutez le reste du lait en un filet continu. Versez le mélange dans la casserole, posez sur feu moyen, et, sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule, faites cuire la crème anglaise jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement, éclaircisse et, point essentiel, atteigne la température de 85°C. Mesurez la température à l'aide d'un thermomètre électronique. Comptez moins de 5 minutes en tout. (Sinon vous pouvez remuer la crème, puis faire glisser votre doigt le long de la spatule ou au creux de la cuillère. Si la crème ne coule pas le long du sillon que vous avez ainsi tracé, elle est prête). Retirez immédiatement la casserole du feu. Rincez et séchez le plus petit saladier, versez-y la crème en la passant au chinois, puis plongez le bol dans un bain d'eau glacée pour qu'il refroidisse. Remuez de temps à autre la crème pendant qu'elle refroidit. Une fois froide, retirez-la du bain-marie.

5. Fouettez la crème jusqu'à l'apparition des crêtes molles. Mettez la crème à part sur le plan de travail.

6. Dans un mixeur muni d'un fouet (ou bien à l'aide d'un fouet traditionnel), fouettez les blancs d'œufs à vitesse moyenne jusqu'à ce que se forment des crêtes molles. Ajoutez progressivement les 100 grammes de sucre qui restent et continuez à battre jusqu'à ce que les crêtes soient fermes mais encore très brillantes.

7. Faites fondre le chocolat (le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole). Dès que le chocolat est fondu, retirez-le du feu et mettez-le sur le plan de travail. Il faut que le chocolat soit bien chaud lorsque vous le mélangerez avec les autres ingrédients. S'il est brûlant au toucher, laissez-le refroidir pendant 3 à 5 minutes.

8. À l'aide d'une grande maryse souple et en gardant la main légère, incorporez environ 1/3 de la chantilly au chocolat, puis incorporez délicatement le reste de la crème. Mettez la chantilly au chocolat dans le saladier où se trouve la crème anglaise, et incorporez doucement les deux mélanges. Incorporez une cuillerée de blancs en neige au mélange au chocolat, puis ajoutez le reste des blancs jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Le mélange de mousse est prêt ; vous devez l'utiliser immédiatement.

9. Pour assembler ce dessert, versez suffisamment de mousse au chocolat au fond du moule à soufflé pour former une couche d'1,5 cm d'épaisseur environ.

Disposez un disque de dacquoise à la noix de coco découpée sur la mousse. Versez un tiers du reste de mousse et lissez le dessus. Puis placez le second disque de dacquoise par dessus et ajustez-le bien dans le moule. Versez la moitié du mélange au chocolat pour remplir le moule presque jusqu'à ras bord. Couvrez avec le troisième disque de dacquoise et ajustez-le bien également.

10. Fixez en collerette la bande de papier d'aluminium que vous avez préparée sur la paroi extérieure du moule en la faisant dépasser de 7,5 cm sur tout le pourtour. Fermez la collerette avec du ruban adhésif, une épingle ou bien un trombone, puis attachez-la solidement avec du fil de cuisine pour qu'elle ne glisse pas vers le bas. Versez le reste de la mousse - vous n'atteindrez probablement pas le haut de la collerette - et lissez le dessus à l'aide d'une spatule. (Si vous utilisez un moule à soufflé plus grand, contentez-vous de le remplir comme indiqué ci-dessus et lissez le dessus.)

11. Mettez le soufflé au congélateur et réservez-le au froid pendant au moins 6 heures (une fois congelé, vous pouvez emballer hermétiquement ce dessert et le conserver au congélateur pendant 1 mois).

12. Pour servir, retirez la collerette d'aluminium et coupez le parfait en tranches. Si votre parfait n'a pas de collerette, vous pouvez soit le couper en tranches dans le moule à soufflé ou bien le démouler après avoir plongé rapidement le moule dans de l'eau chaude. Si le parfait a été congelé longtemps, il est peut-être préférable de le laisser ramollir à température ambiante pendant 10 minutes avant de le servir.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer les disques de dacquoise à la noix de coco 1 mois à l'avance et les conserver emballés hermétiquement au congélateur. En revanche, il faut mettre le mélange au chocolat dans le moule à soufflé dès qu'il est prêt. Une fois assemblé, vous pouvez conserver ce dessert pendant 1 mois au congélateur.

BANANA SPLIT

CE BANANA SPLIT EST FAIT POUR LES AMATEURS de chocolat. La glace est au chocolat - et sans discussion possible, non il n'y a pas de boules de vanille ou de fraise, parfums qui accompagnent traditionnellement l'unique boule de glace au chocolat. Et il n'y a que la meilleure des sauces : la sauce au chocolat. Il y a cependant un autre ingrédient : Pierre Hermé parsème son split de raisins secs dorés gorgés de rhum.

LES RAISINS SECS

Pour 4 personnes : 60 grammes de raisins secs dorés • 3 cuillerées à soupe de rhum noir • 3 cuillerées à soupe d'eau

Mettez tous les ingrédients dans une petite casserole sur feu doux et faites cuire tout en remuant jusqu'à ce que les raisins secs soient tendres et charnus. Comptez environ 2 minutes. Retirez la casserole du feu et laissez macérer les raisins secs pendant au moins 2 heures, et jusqu'à 24 heures.

Pour que votre split ait encore plus de saveur, pourquoi ne pas faire sauter-ies bananes dans du sucre et du beurre à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées ? Faites-le à la dernière minute, et vous obtiendrez une belle combinaison entre les bananes et la sauce au chocolat, toutes deux chaudes, la glace et la chantilly, composantes froides.
Pierre Hermé

L'ASSEMBLAGE

• 4 bananes mûres mais fermes, pelées et coupées dans le sens de la longueur • de la glace au chocolat (176) • 250 grammes de crème épaisse, légèrement sucrée et fouettée • une sauce au chocolat (236), réchauffée

Pour chaque split, disposez les demies bananes dans le sens de la longueur dans une coupe à banana split ou bien une terrine. Versez 3 cuillerées de glace au chocolat et parsemez quelques raisins secs le long des bananes. Couronnez de chantilly, soit en la versant sur la glace, ou bien en la dressant avec une poche à douille cannelée pour former de grosses rosaces. Nappez de sauce au chocolat et servez immédiatement.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer la glace et la sauce au chocolat jusqu'à 1 semaine à l'avance, les raisins 1 jour à l'avance, et les bananes quelques heures à l'avance. Mais comme tous les desserts glacés, une fois assemblés, Il faut servir immédiatement ces splits à vos invités.

POIRE BELLE-HÉLÈNE AU CHOCOLAT ET AU CARAMEL

VOICI UNE POIRE BELLE-HÉLÈNE destinée aux vrais amateurs de chocolat. Dans sa version traditionnelle, on dispose une poire pochée sur deux boules de glace à la vanille et on nappe le tout d'un peu de sauce au chocolat. Dans la présente version, Pierre Hermé a gardé la poire, mais il l'a améliorée en la faisant pocher dans un sirop de vanille. Toujours plus de chocolat dont il a fait le parfum de prédilection pour cette glace. Enfin, il a remplacé la sauce au chocolat par une onctueuse sauce au caramel qui accompagne au mieux les poires et la glace au chocolat. Si vous vous sentez d'humeur fantasque, vous pouvez couronner le tout d'une volute de chantilly légèrement fouettée, ou bien napper l'ensemble d'un peu de sauce au chocolat (236) en plus du caramel, ou encore ajouter à la fois la chantilly et la sauce au chocolat - il arrive parfois qu'un rien d'excès soit la juste mesure.

LES POIRES

Pour 4 personnes : 825 grammes de demies poires au sirop • 250 grammes d'eau • 100 grammes de sucre • 1 cuillerée à soupe de jus de citron fraîchement pressé • la pulpe d'1/2 gousse de vanille charnue (254)

1. Égouttez les poires et mettez-les dans un grand saladier profond. Réservez.
2. Portez à ébullition l'eau, le sucre, le jus de citron et la pulpe de vanille dans une casserole de taille moyenne ou bien au four à micro-ondes. Retirez le sirop du feu et versez-le sur les poires. Placez un morceau de papier sulfurisé sur les poires et, si cela ne suffit pas à submerger les poires dans le sirop, mettez une assiette par dessus. Couvrez le tout d'un papier film alimentaire et réservez au froid pendant une nuit. (Vous pouvez préparer les poires jusqu'à 3 jours à l'avance et les garder couvertes au réfrigérateur.)

LA SAUCE AU CARAMEL

125 grammes de crème liquide • 100 grammes de sucre • 45 grammes de beurre salé (ou bien de beurre doux avec 1 pincée de sel)

1. Portez la crème à ébullition dans une casserole ou bien au four à micro-ondes. Réservez.
2. Posez une casserole de taille moyenne à fond épais sur feu moyen à vif. Saupoudrez 2 cuillerées à soupe de sucre sur le fond de la casserole. Dès que le sucre commence à fondre et à se colorer, remuez à l'aide d'une cuillère en

bois ou d'une spatule jusqu'à ce qu'il caramélise. Saupoudrez la moitié du sucre restant, et dès qu'il commence à fondre, incorporez-le au sucre caramélisé dans la casserole. Renouvelez l'opération avec le reste de sucre et faites cuire jusqu'à l'obtention d'unie belle couleur ambrée. Testez la couleur en faisant tomber quelques gouttes de caramel sur une assiette blanche.
En vous tenant à distance mais tout en continuant à remuer, ajoutez le beurre, puis la crème bouillie. Continuez à faire cuire la sauce jusqu'à ce qu'elle bout à nouveau, et retirez alors immédiatement la casserole du feu. Versez la sauce dans un saladier, et laissez refroidir à température ambiante. (Vous pouvez préparer la sauce jusqu'à 2 semaines à l'avance et la conserver dans un bocal bien fermé au réfrigérateur. Ramenez-la à température ambiante ou bien réchauffez-la doucement avant de vous en servir).

ASSEMBLAGE

- la glace au chocolat (176)

Pour chaque coupe glacée, disposez deux boules de glace au chocolat au fond de verres ballons. Couronnez le tout de deux demi-poires et nappez de sauce caramel.

CONSERVATION

Il conviendrait de préparer à l'avance chacune des composantes de la coupe glacée. Il faut faire la glace au moins 2 heures à l'avance, mais vous pouvez la garder 1 semaine au congélateur. Vous pouvez préparer la sauce caramel jusqu'à 2 semaines à l'avance. Enfin il faut préparer les poires au moins 1 jour à l'avance. Mais dès que la poire belle-Hélène est assemblée, il convient de la servir aussitôt.

COUPE MALESHERBES

SAVOIR QUE CETTE COUPE PORTE LE NOM d'une longue et élégante avenue du huitième arrondissement de Paris ne vous dira pas à quel point cette glace est succulente et somptueuse. Cette coupe glacée se sert dans des verres évasés pour que vous soyez tentée par toutes ses composantes ainsi mises en valeur. En partant du fond de la coupe, voici ce que vous verrez : une boule de sorbet au chocolat presque noir, surmontée d'une boule de crème onctueuse au chocolat accompagnée d'une boule de glace au caramel doré à la saveur corsée, et enfin de la crème chantilly et quelques noix de macadamia caramélisées pour couronner le tout. Le caramel est l'un des ingrédients qui accompagnent au mieux le chocolat ; il intensifie et adoucit tout à la fois la saveur du chocolat dans un dessert. Bien que la crème au chocolat et le sorbet soient intéressants en eux-mêmes, vous verrez que vous les apprécierez encore plus en tandem avec la glace au caramel et les noix caramélisées.

Pour moi ce dessert n'est autre que pure délectation pour les gourmands.
Pierre Hermé

LA GLACE AU CARAMEL

Pour 6 personnes : 500 grammes de lait entier • 165 grammes de crème liquide • les jaunes de 5 gros œufs • 270 grammes de sucre

1. Portez le lait à ébullition dans une casserole de taille moyenne à fond épais, puis éteignez le feu. Dans le même temps, portez la crème à ébullition dans une petite casserole, puis réservez.
2. Battez les jaunes avec 100 grammes de sucre dans un saladier de taille moyenne jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Réservez.
3. Préparez un bain d'eau glacée pour refroidir rapidement le mélange à base de crème avant de le glacer. Remplissez un grand saladier d'eau froide et de glaçons. Prenez un saladier plus petit dans lequel vous pourrez mettre la base de crème et le plonger dans le bain d'eau glacée. Préparez également un tamis à maillage fin.
4. Posez une grande casserole à fond épais ou une cocotte sur feu moyen-vif et saupoudrez environ un tiers du sucre restant sur le fond. Dès que le sucre commence à fondre et à se colorer, remuez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il caramélise. Saupoudrez la moitié du sucre restant, et dès qu'il commence à fondre, incorporez-le au sucre caramélisé dans la casserole. Renouvelez l'opération avec le reste de sucre et faites cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur acajou (testez la couleur en versant quelques gouttes de caramel sur une assiette blanche). Si le caramel devient grumeleux, vous le rendrez à nouveau homogène en continuant à chauffer et à remuer.

5. Une fois homogène, versez le caramel dans la casserole de lait et remuez le tout pour bien mélanger. Battez brièvement le mélange de jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet. Puis, tout en continuant à battre, versez environ un quart du liquide brûlant. Une fois le liquide incorporé, ajoutez encore 250 grammes ou plus de lait au caramel. Enfin ajoutez et battez le mélange à base d'œufs dans le lait restant. Mettez la casserole sur feu moyen et tout en continuant à remuer constamment à l'aide d'une spatule en bois ou d'une cuillère, faites cuire cette crème anglaise jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement et atteigne la température de 85°C. Mesurez à l'aide d'un thermomètre électronique. Comptez moins de 5 minutes. (Vous pouvez également remuer la crème puis faire glisser votre doigt le long de la spatule ou au creux de la cuillère. Si la crème ne coule pas le long du sillon que vous avez ainsi tracé, elle est prête.) Retirez immédiatement la casserole du feu. Rincez et séchez le petit saladier, versez-y la crème en la passant au chinois, puis plongez le bol dans un bain d'eau glacée pour qu'il refroidisse. Remuez de temps à autre la préparation pendant qu'elle refroidit. (Vous pouvez préparer la glace à l'avance et la conserver bien couverte au réfrigérateur pendant 3 jours.)

6. Versez-la dans une sorbetière et glacez, en suivant les instructions du fabricant. Mettez la glace prise dans un bac et glissez au congélateur au moins 2 heures avant de l'utiliser. (Emballée hermétiquement, vous pouvez conserver la glace au congélateur pendant 1 semaine, mais sa texture est plus agréable le jour même.)

LES NOIX

• 100 grammes de sucre • 3 cuillerées à soupe d'eau • la pulpe d'un quart de gousse de vanille tendre et charnue (254) • 200 grammes de noix de macadamia, grillées (266) encore chaudes ou à température ambiante

1. Tapissez une plaque à pâtisserie d'un Silpat ou d'un tapis de cuisson, ou bien même de papier sulfurisé, gardez-le sur votre plan de travail à portée de main. Portez à ébullition le sucre, l'eau et la pulpe de vanille dans une casserole de taille moyenne à fond épais posée sur feu moyen. Remuez la casserole pour dissoudre le sucre puis laissez le mélange parvenir à ébullition, sans remuer, jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 119°C. Mesurez à l'aide d'un thermomètre à sucre ou d'un thermomètre électronique. (Si du sucre colle aux parois de la casserole comme cela peut arriver au début de la cuisson, diluez-le à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau froide.)

2. Ajoutez l'ensemble des amandes et, à l'aide d'une cuillère en bois ou une spatule, incorporez les amandes au sucre, puis continuez à faire cuire et à remuer sur feu moyen. Pendant que vous remuez les amandes - elles s'agrégeront au début mais elles finiront par se détacher - l'enrobage de sucre deviendra blanc et granuleux. Continuez à les faire cuire et surtout n'arrêtez

pas de remuer. L'enrobage commencera à caraméliser. Une fois que le sucre a pris une couleur caramel clair, mettez les amandes sur la plaque à pâtisserie tapissée de SiIpat (ou autre). Étalez les noix sur la plaque et laissez-les refroidir à température ambiante. Une fois refroidies, vous pouvez soit les casser ou les hacher en petits morceaux, ou bien les concasser (vous pouvez faire caraméliser les noix jusqu'à 2 jours à l'avance et les conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans un récipient bien fermé).

ASSEMBLAGE

• un sorbet au chocolat amer (174) • une crème onctueuse au chocolat (201) • une glace au caramel (184) • 250 grammes de crème liquide, fouettée et légèrement sucrée

Pour chaque coupe, disposez une boule de chacun des éléments au fond d'un verre évasé, la crème onctueuse au chocolat et la glace au caramel. Couronnez le tout d'une bonne cuillerée de crème chantilly - vous pouvez également dresser la crème chantilly à l'aide d'une poche à douille cannelée - et, pour finir, ajoutez une petite poignée de noix de macadamia caramélisées.

CONSERVATION

Vous pouvez tout préparer à l'avance, mais une fois assemblée, comme tous les desserts glacés, il faut servir cette coupe immédiatement.

MERINGUE GLACÉE AUX CHOCOLATS

AUSSI SOPHISTIQUÉ QUE PUISSE PARAÎTRE CE DESSERT - et il l'est " il est tout aussi amusant de déguster cet assemblage de trois chocolats que de manger un goûter d'enfant. La volute de chantilly au chocolat qui coiffe les meringues est non seulement un délice, mais elle ajoute encore à la saveur chocolatée de ce dessert. Servez les boules de glace au chocolat au centre d'une grande assiette, les meringues de part et d'autre, la crème couronnant le tout. Et assurez-vous bien que chacun ait une fourchette et une cuillère à soupe - ce sont les meilleurs outils pour entamer ce dessert.

LES MERMILES

• 100 grammes de sucre glace • 3 cuillerées à soupe de poudre de cacao • les blancs de 4 gros œufs, à température ambiante (étape n°3) • 90 grammes de sucre • du sucre glace et de la poudre de cacao pour le saupoudrage

1. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 120°C (th-4). Tapissez de papier sulfurisé deux plaques à pâtisserie. Adaptez une douille unie d'1,5 cm à 2 cm de diamètre sur une grande poche à pâtisserie. (Si vous n'avez pas de douille suffisamment large, remplacez la poche par un sac en plastique à fermeture zip. Une fois le sac plastique rempli de meringue, vous pouvez le sceller et en coupez un coin pour former « une douille » de la taille voulue).
2. Tamisez ensemble le sucre glace et le cacao en poudre, réservez.
3. Afin de faire monter les blancs au maximum, il faut qu'ils soient à température ambiante. Pour ce faire, mettez les œufs dans un bol qui peut aller au four à micro-ondes, placez-le dans le four réglé à la puissance minimum. Chauffez-les pendant environ 10 secondes. Remuez les blancs et continuez à les chauffer par petites tranches de 5 secondes jusqu'à ce qu'ils soient à 23°C. S'ils sont un peu plus chauds, cela n'a pas d'importance.
4. Dans le bol du mixeur, fouettez les blancs à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils deviennent opaques et que se forment de petites crêtes encore molles. En continuant à les fouetter à la même vitesse, ajoutez la moitié du sucre semoule et continuez à battre jusqu'à ce que les blancs soient brillants et que les crêtes tiennent bien. Passez à la vitesse moyenne et ajoutez progressivement le reste du sucre en continuant à fouetter les blancs.
5. Ôtez le bol du mixeur. À l'aide d'une grande maryse, incorporez le sucre glace et le cacao tamisé. Travaillez vite mais délicatement, et ne soyez pas découragée si vous voyez votre magnifique préparation meringuée, bien aérée, se dégonfler un peu. C'est inévitable.

Ce dessert est une variation sur une recette de meringue à la chantilly très ancienne (des meringues garnies et décorées de chantilly) et de meringue glacée (des meringues garnies et coiffées de glace). C'est le chocolat qui rend cette recette différente - chacun des éléments qui entrent dans la composition de ce dessert contient du chocolat. Si vous voulez transformer ce dessert classique, mettez de la glace au quatre-épices (130) entre les deux meringues.

Pierre Hermé

6. À l'aide d'une cuillère, versez la moitié de la préparation dans une grande poche et, sur les plaques à pâtisserie, dressez de grosses boules bien rebondies d'environ 6,5 cm de diamètre, coiffées au centre d'une petite crête en forme d'accroche-cœur. Laissez environ 2,5 centimètres entre chaque coque. Vous devriez obtenir environ 20 coques de meringue. Saupoudrez les meringues de sucre glace et laissez-les reposer pendant 10 minutes sur votre plan de travail. Puis saupoudrez-les de cacao.
7. Enfournez les plaques, puis insérez le manche d'une cuillère en bois dans la porte afin qu'elle reste entrouverte. Faites cuire les coques 2 heures.
8. Éteignez le four et continuez à faire sécher les meringues deux heures encore, ou toute la nuit, porte fermée. Ensuite, glissez une fine spatule en métal sous les coques de façon à les détacher du papier.

ASSEMBLAGE

• une chantilly au chocolat (207) • une glace au chocolat (176) ou bien un sorbet au chocolat amer (174) • des copeaux de chocolat (245 ; facultatif)

1. Afin d'éviter que ne fonde votre premier dessert avant même que vous n'ayez fini d'assembler le dernier, tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et réservez-la au congélateur. Si vous voulez éviter tout problème, vous pouvez également mettre au congélateur vos assiettes à dessert. Adaptez une douille cannelée de 1,5 cm de diamètre sur une poche à pâtisserie, remplissez-la de crème chantilly et réservez-la au froid.
2. Pour chaque dessert, disposez une grosse boule de glace ou de sorbet, ou bien deux petites sur le côté plat d'une coque de meringue. Faites un sandwich en appuyant le côté plat d'une autre coque de meringue contre la boule de glace, et placez le sandwich en équilibre sur sa tranche, sur la plaque à pâtisserie qui se trouve au congélateur.
3. Au moment de servir, disposez deux coques de meringues au centre de chaque assiette à dessert et coiffez-les d'une volute de chantilly au chocolat. Si vous utilisez des copeaux de chocolat, parsemez-les sur la crème chantilly.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer la glace ou le sorbet 1 semaine à l'avance. Il en va de même pour les meringues tant que vous les gardez à l'abri de l'humidité.
Vous pouvez également préparer la chantilly à l'avance. Mais une fois ce dessert assemblé, il convient de le servir immédiatement.

CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE

DE NOS JOURS, LORSQUE NOUS PENSONS à un chocolat chaud, nous imaginons une riche boisson chocolatée à base de lait. Mais à l'origine le chocolat chaud se faisait avec de l'eau, et comme vous le constaterez dans cette recette, il n'en était pas moins riche. À dire vrai, c'est le chocolat chaud le plus chocolaté par bien des aspects : le chocolat amer, qui contribue à l'essentiel de la saveur de cette boisson est renforcé par une pincée de cacao en poudre. Qui plus est, comme cette boisson est à base d'eau, rien ne vient masquer la saveur corsée du chocolat.

Pour deux boissons : 500 grammes d'eau • 50 grammes de sucre • 130 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Noir Gastronomie, fondu • 25 grammes de cacao en poudre

Portez l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole de taille moyenne en remuant jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Ajoutez le chocolat et le cacao, puis, en remuant avec un fouet, faites chauffer le mélange jusqu'à ce que la première bulle crève à la surface. Retirez alors la casserole du feu et fouettez le chocolat chaud pendant une minute à l'aide d'un mixeur-plongeant ou dans le bol du mixeur. Servez immédiatement dans de grandes tasses ou bien versez dans un récipient et laissez refroidir (vous pouvez préparer le chocolat chaud 2 jours à l'avance et le garder bien couvert au réfrigérateur).

Pour faire réchauffer le chocolat réfrigéré, versez-le dans une casserole de taille moyenne, posez la casserole sur feu doux, et faites cuire tout en battant délicatement le chocolat jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Retirez la casserole du feu, fouettez le chocolat pendant une minute à l'aide d'un mixeur-plongeant ou dans le bol du mixeur. Servez aussitôt.

Ce chocolat chaud vous donnera l'entière saveur du chocolat.
Pierre Hermé

CHOCOLAT CHAUD À LA CANNELLE CARAMÉLISÉE

LES INGRÉDIENTS DE CE CHOCOLAT CHAUD sont très semblables à ceux du *Chocolat chaud traditionnel* (194), mais à ceci près que, dans cette recette, le sucre est caramélisé accompagné d'un bâton de cannelle aromatique. C'est une petite différence, mais cela change tout. Ce chocolat est original et totalement irrésistible pour les amateurs du mariage caramel, cannelle et chocolat.

Pour 2 tasses : 560 grammes de lait entier • 60 grammes d'eau • 70 grammes de sucre • 1 bâton de cannelle • 115 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Noir Gastronomie, fondu

1. Portez le lait et l'eau à ébullition dans une casserole. Eteignez le feu sous la casserole.
2. Pendant que vous faites chauffer l'eau, dans une casserole à fond épais, faites caraméliser le sucre avec la cannelle à feu moyen sans toucher ni au sucre ni à la cannelle jusqu'à ce que le sucre se mette à fondre et à se colorer. Dès que vous verrez le sucre se colorer, commencez à le remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Continuez à faire cuire et à remuer en vous assurant bien que la cannelle cuit en même temps que le sucre et ce, jusqu'à ce que le sucre prenne une belle couleur ambrée.
3. Tout en continuant à remuer, versez le mélange de lait et d'eau sur le sucre et la cannelle. Ne vous inquiétez pas si le caramel devient grumeleux - continuez à chauffer et à remuer, et il redeviendra liquide. Une fois le mélange homogène, ajoutez le chocolat en fouettant le tout. Continuez à fouetter et à chauffer le mélange jusqu'à ce que la première bulle crève à la surface. Retirez la casserole du feu, enlevez le bâton de cannelle, fouettez le chocolat chaud pendant environ 1 minute à l'aide d'un mixeur-plongeant ou dans le bol du mixeur. Servez immédiatement dans de grandes tasses, ou bien versez dans un récipient et laissez refroidir. (Vous pouvez préparer le chocolat chaud 2 jours à l'avance et le garder bien couvert au réfrigérateur.)

Pour faire réchauffer le chocolat réfrigéré, versez-le dans une casserole de taille moyenne, posez la casserole sur feu doux, et faites cuire tout en battant délicatement le chocolat jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Retirez la casserole du feu, fouettez le chocolat pendant une minute à l'aide d'un mixeur-plongeant ou dans le bol du mixeur. Servez aussitôt.

Pour un chocolat chaud réservé aux adultes, qui serait merveilleux après une après-midi passée dehors en plein hiver, ajoutez une cuillerée à soupe de vieux rhum brun ou bien du Grand Marnier à chaque tasse.
Pierre Hermé

CHOCOLAT CHAUD AUX ÉPICES

Ce chocolat chaud va forcément devenir votre spécialité maison pOUT les fêtes de Noël. C'est un chocolat chaud à base d'eau que l'on fait avec du chocolat et du cacao, fortement relevé par la touche exotique que lui apportent la cannelle, la vanille, le miel, le zeste de citron et le poivre noir concassé. Vous pouvez augmenter les quantités de cette recette si vous en faites pour toute une troupe et, peu importe la quantité, vous pouvez le faire à l'avance et le réchauffer au besoin.

Pour 4 tasses : 750 grammes d'eau • 50 grammes de sucre • 1 cuillerée à soupe de miel • 1/2 bâton de cannelle • 1/2 gousse de vanille tendre et charnue, fendue et grattée (254) • 12 grains de poivre Sarawak (252), concassés • le zeste d'1/2 citron (pelé à l'aide d'un épluche-légumes) • 185 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Noir Gastronomique, fondu • 40 grammes de cacao en poudre

Portez à ébullition l'eau, le sucre, le miel, la cannelle, la gousse de vanille, les grains de poivre et le zeste de citron dans une casserole de taille moyenne. Ajoutez le chocolat et le cacao, puis, en remuant à l'aide d'un fouet, faites chauffer le mélange jusqu'à ce que la première bulle crève à la surface. Retirez la casserole du feu et passez le chocolat chaud au tamis. Jetez la cannelle, la vanille et le poivre. Réversez le chocolat chaud dans la casserole et fouettez-le pendant environ 1 minute à l'aide d'un mixeur-plongeant ou bien dans le bol du mixeur. Servez immédiatement dans de grandes tasses, ou bien versez dans un récipient et laissez refroidir. (Vous pouvez préparer le chocolat chaud 2 jours à l'avance et le garder bien couvert au réfrigérateur.)

Pour faire réchauffer le chocolat réfrigéré, versez-le dans une casserole de taille moyenne, posez la casserole sur feu doux, et faites cuire tout en fouettant délicatement le chocolat jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Retirez la casserole du feu, fouettez le chocolat pendant 1 minute à l'aide d'un mixeur-plongeant ou dans le bol du mixeur. Servez aussitôt.

Lorsque vous le servirez, couronnez ce chocolat chaud de morceaux de pain d'épices fondant. Coupez juste le pain d'épices en petits morceaux et faites-les revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à l'extérieur. Mettez environ une cuillerée par tasse.
Pierre Hermé

CHOCOLAT CHAUD TRADITIONNEL

MÊME S'IL EST VRAI QU'À L'ORIGINE on faisait le chocolat chaud avec de l'eau (190), le chocolat chaud de cette recette, à base de lait et d'un peu d'eau, de chocolat et de sucre est celui que nous considérons désormais comme le parfait exemple de cette boisson traditionnelle. On peut servir ce chocolat dès qu'il est prêt, ou bien le laisser refroidir et le réserver au froid pour le réchauffer doucement plus tard. Qui plus est, si vous ajoutez juste un peu plus d'eau à ce mélange, vous pouvez faire un chocolat frappé (voir variante ci-dessous) si épais et si fidèle à ses origines chocolatées qu'il vous semblera boire une glace au chocolat fondue.

Pour 2 verres : 500 grammes de lait entier • 60 grammes d'eau • 50 grammes de sucre • 115 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Noir Gastronomie, fondu

1. Portez le lait, l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole de taille moyenne en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajoutez le chocolat, puis, tout en remuant au fouet, faites chauffer le mélange jusqu'à ce que la première bulle crève à la surface.
2. Retirez alors la casserole du feu et fouettez le chocolat chaud pendant une minute à l'aide d'un mixeur-plongeant ou dans le bol du mixeur. Servez immédiatement dans de grandes tasses ou bien versez dans un récipient et laissez refroidir. (Vous pouvez préparer le chocolat chaud 2 jours à l'avance et le garder bien couvert au réfrigérateur.)

Pour faire réchauffer le chocolat réfrigéré, versez-le dans une casserole de taille moyenne, posez la casserole sur feu doux, et faites cuire tout en battant délicatement le chocolat jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Retirez la casserole du feu, fouettez le chocolat pendant 1 minute à l'aide d'un mixeur-plongeant ou dans le bol du mixeur. Servez aussitôt.

Pour faire un chocolat frappé : faites refroidir le chocolat chaud puis réservez-le au froid. Une fois que le chocolat est froid, ajoutez 60 grammes d'eau froide, puis fouettez le chocolat pendant une minute à l'aide d'un mixeur-plongeant ou dans le bol du mixeur. Mettez 1 ou 2 glaçons dans un grand verre avant de verser le chocolat. Servez avec des pailles.

Vous pouvez faire un chocolat viennois à partir de cette recette. Il suffit de poser sur chaque tasse de chocolat chaud une cuillerée de crème chantilly.
Pierre Hermé

CHOCOLAT CHAUD AU CAFÉ

IL Y A JUSTE CE QU'IL FAUT DE CAFÉ dans cette boisson pour en faire un vrai moka, et juste ce qu'il faut de chocolat amer de la meilleure qualité pour que ce soit bien un véritable chocolat chaud.

Pour 2 tasses : 665 grammes de lait entier • 60 grammes d'eau • 10 grammes de café fraîchement moulu, de préférence du café pour expresso moulu moyen à fin • 50 grammes de sucre • 115 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Noir Gastronomie, fondu

1. Portez le lait et l'eau à ébullition dans une casserole de taille moyenne. Ajoutez le café moulu, remuez pendant environ une seconde ou deux, puis versez immédiatement le mélange dans un chinois tapissé d'une double épaisseur de mousseline à fromage humide.
2. Remettez le café au lait dans la casserole et, en prenant bien soin de ne pas le laisser bouillir à nouveau, chauffez à feu moyen. Ajoutez le sucre tout en battant, puis ajoutez le chocolat. Lorsque le mélange est homogène, retirez la casserole du feu. Battez le chocolat chaud pendant 1 minute environ à l'aide d'un mixeur-plongeant ou dans le bol du mixeur, et servez immédiatement dans de grandes tasses. Sinon versez dans un récipient et laissez refroidir. (Vous pouvez préparer le chocolat chaud 2 jours à l'avance et le garder bien couvert au réfrigérateur.)

Pour faire réchauffer le chocolat réfrigéré, versez-le dans une casserole de taille moyenne, posez la casserole sur feu doux, et faites cuire tout en battant délicatement le chocolat jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Retirez la casserole du feu, fouettez le chocolat pendant une minute à l'aide d'un mixeur-plongeant ou dans le bol du mixeur. Servez aussitôt.

Même si habituellement vous ne buvez pas de café au lait - ce que d'ailleurs je ne fais jamais non plus - vous apprécierez cette boisson avec une grosse cuillerée de chantilly. La douceur fade, presque neutre, de la crème, est un excellent intermédiaire entre l'expresso et le chocolat.

Pierre Hermé

CHOCOLAT FRAPPÉ AUX FRUITS DE LA PASSION

CETTE BOISSON PEU COMMUNE se prépare comme un chocolat chaud, mais on la sert frappée avec un glaçon ou bien de la glace pilée, accompagnée d'une paille, cela va sans dire. Comme Pierre Hermé mélange du jus de fruits de la passion (ou bien du nectar) avec son chocolat chaud traditionnel, la boisson que vous obtiendrez sera à la fois légère et rafraîchissante - sensations que l'on associe rarement à la richesse du chocolat amer ou au lait.

Pour 2 verres : 500 grammes de lait entier • 185 grammes de jus de fruit de la passion ou de nectar • 2 cuillerées à soupe de sucre • 115 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Noir Gastronomie, fondu

1. Préparez un bain d'eau glacée en remplissant un grand saladier d'eau et de glaçons afin de pouvoir rapidement refroidir le chocolat chaud. Préparez un saladier plus petit qui puisse tenir dans le bain d'eau glacée et contenir tous les ingrédients.
2. Portez le lait, le jus de fruits de la passion et le sucre à ébullition dans une casserole de taille moyenne. Ne vous inquiétez pas si les différents ingrédients se séparent - ils s'amalgameront à nouveau lorsque vous les passerez au mixeur. Ajoutez le chocolat, puis, en remuant à l'aide d'un fouet, faites chauffer le mélange jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Retirez la casserole du feu et versez le chocolat chaud dans le petit saladier. Plongez le petit saladier dans le bain d'eau glacée, puis tout en remuant fréquemment, laissez refroidir le mélange jusqu'à ce qu'il soit frappé.
3. Lorsque le chocolat est froid, battez pendant environ 1 minute à l'aide d'un mixeur-plongeant ou dans le bol du mixeur. Servez immédiatement dans de grands verres avec un glaçon (ne mettez pas trop de glace car vous dilueriez la saveur) ou bien avec un peu de glace pilée. (Vous pouvez préparer le chocolat chaud 2 jours à l'avance et le garder bien couvert au réfrigérateur. Passez très brièvement le chocolat frappé au mixeur ou dans le bol du mixeur avant de le servir.)

GANACHE AU CHOCOLAT AMER

NOIRE, RICHE, ONCTUEUSE, cette ganache au chocolat fond en bouche et répand ses arômes. La ganache est idéale pour garnir de nombreuses tartes, et merveilleuse pour accompagner les madeleines et les cigarettes au chocolat. Elle est particulièrement précieuse pour confectionner les brochettes de bananes.

Pour environ 550 grammes : 230 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, finement haché • 250 grammes de crème épaisse • 60 grammes de beurre doux, à température ambiante

1. Mettez le chocolat dans un saladier. Portez la crème à ébullition dans une casserole à fond épais. Pendant ce temps, travaillez le beurre avec un fouet jusqu'à ce qu'il soit bien mou et crémeux. Réservez-le pour le moment.
2. Une fois que la crème bout, retirez la casserole du feu, puis incorporez-la délicatement au chocolat. Remuez en décrivant des cercles concentriques de plus en plus grands, en allant du centre vers l'extérieur. Continuez à remuer - sans incorporer d'air - jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu et le mélange homogène. Laissez reposer environ 1 ou 2 minutes afin de faire refroidir un peu le mélange avant d'ajouter le beurre.
3. Ajoutez successivement deux morceaux de beurre. Remuez en décrivant des cercles concentriques de plus en plus grands avec une maryse, en allant du centre vers l'extérieur. Une fois que tout le beurre est incorporé, la ganache doit être onctueuse et brillante. Selon ce que vous allez faire de la ganache, vous pouvez l'utiliser immédiatement, la laisser reposer sur votre plan de travail en attendant qu'elle ait une consistance suffisamment ferme pour qu'on la tartine ou qu'on la dresse (comptez plus d'une heure). Ou bien vous pouvez la réserver au froid en la remuant de temps à autre.

CONSERVATION

Vous pouvez garder la ganache 2 jours au réfrigérateur ou bien 1 mois au congé-lateur. Si vous l'avez refroidie, laissez-la revenir à température ambiante ou réchauffez-la rapidement au four à micro-ondes pour pouvoir l'étaler ou la mettre en pommade. Si elle a été congelée, laissez-la décongeler au réfrigérateur toute une nuit, puis laissez-la à température ambiante jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse.

GANACHE AU CHOCOLAT AMER AU LAIT

CETTE GANACHE EST INHABITUELLE car elle contient du lait entier plutôt que de la crème. Le lait donne à la ganache une texture plus légère et plus délicate.

Pour 550 grammes : 260 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, finement haché • 250 grammes de lait entier • 130 grammes de beurre doux, à température ambiante

1. Mettez le chocolat dans un saladier suffisamment grand pour contenir les ingrédients et gardez-le à portée de main. Portez le lait à ébullition dans une petite casserole à fond épais. Pendant que vous faites chauffer le lait, travaillez le beurre à l'aide d'une maryse jusqu'à ce qu'il soit bien mou et crémeux. Mettez le beurre à part pour le moment.
2. Une fois que le lait bout, retirez la casserole du feu, puis à l'aide de la maryse, incorporez délicatement le lait au chocolat. Remuez en décrivant des cercles concentriques de plus en plus grands, en allant du centre vers l'extérieur. Continuez à remuer - sans incorporer d'air - jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu et que le mélange soit homogène. Laissez reposer sur votre plan de travail pendant environ 1 ou 2 minutes afin de faire refroidir un peu le mélange avant d'ajouter le beurre.
3. Ajoutez successivement trois morceaux de beurre. Remuez à l'aide d'une maryse en décrivant des cercles concentriques de plus en plus grands, en allant du centre vers l'extérieur. Une fois que tout le beurre est incorporé, la ganache devrait être onctueuse et brillante. Selon ce que vous allez faire de la ganache, vous pouvez l'utiliser immédiatement, la laisser reposer sur votre plan de travail en attendant qu'elle ait une consistance suffisamment ferme pour pouvoir l'étaler ou la dresser (comptez plus d'une heure selon la température de la pièce). Vous pouvez la réserver au froid en la remuant de temps à autre (si la ganache refroidit trop et devient trop ferme, vous pouvez la passer très brièvement au four à micro-ondes pour lui redonner la consistance voulue, ou bien attendre à température ambiante).

CONSERVATION

Vous pouvez gardez la ganache au réfrigérateur 2 jours.

CRÈME AU CHOCOLAT

VÉRITABLEMENT DENSE, cette crème a pour base la crème anglaise et, même si vous pouvez la servir seule en dessert, Pierre l'utilise souvent avec d'autres mets sucrés. Elle constitue la base du *Cappuccino au chocolat, café et whisky* (144) et accompagne la glace au caramel et le sorbet au chocolat dans la Coupe Malesherbes (184).

LA CRÈME

Pour 950 grammes environ : 270 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Manjari, finement haché • 415 grammes de lait entier • 375 grammes de crème liquide • les jaunes de 5 gros oeufs • 140 grammes de sucre

1. Mettez le chocolat dans un saladier suffisamment grand et réservez (un saladier à bec verseur serait idéal). Portez le lait et la crème épaisse à ébullition dans une casserole à feu doux ou bien dans un four à micro-ondes.
2. Pendant ce temps, battez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre dans une casserole de taille moyenne à fond épais jusqu'à ce que le mélange soit épais et légèrement pâle. Sans cesser de fouetter, versez lentement environ un quart du liquide chaud dans ce mélange. Une fois les jaunes à la même température que le liquide, ajoutez le reste en un filet continu.
3. Posez la casserole sur feu moyen-vif et, tout en remuant vigoureusement à l'aide d'un fouet, faites cuire la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement et atteigne la température de 85°C. Comptez moins de 5 minutes en tout. (Vous pouvez remuer la crème et faire glisser votre doigt le long de la spatule. Si la crème ne coule pas le long du sillon que vous avez ainsi tracé, elle est prête). Retirez la casserole du feu.
4. Versez la moitié de la crème sur le chocolat en la passant au tamis, puis incorporez lentement la crème au chocolat. Remuez en décrivant des cercles concentriques de plus en plus grands, en allant du centre vers l'extérieur. Ajoutez la moitié de la crème restante en la passant au tamis. Ajoutez enfin le reste de crème. La crème est maintenant prête à l'emploi selon les indications spécifiques à la recette que vous préparez. Vous pouvez également la verser dans un récipient et la réserver au froid (elle se conserve 2 jours couverte au réfrigérateur). Une fois que la crème est froide, il faut la couvrir. Afin d'éviter que ne se forme une peau sur la crème, appuyez un morceau de papier film alimentaire contre la surface de la crème juste après l'avoir versée dans un récipient.

CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE

LA CRÈME ANGLAISE PEUT ÊTRE LA BASE d'une recette, comme c'est le cas pour les glaces, ou servir d'accompagnement comme souvent pour les gâteaux, les tartes et autres desserts aux fruits. C'est un mélange très simple de jaune d'œuf, de crème et de lait entier aromatisé à la vanille. Pour atteindre une telle saveur, ne mettez pas la crème au réfrigérateur dès qu'elle a atteint la température et la texture voulues - laissez-la reposer pendant 2 ou 3 minutes dans la casserole, puis réservez-la au froid. Vous obtiendrez une crème plus onctueuse. De plus, si vous réfrigérez la crème anglaise vingt-quatre heures avant de l'utiliser, vous la ferez « maturer » en donnant le temps aux ferments lactiques du lait de se développer et d'accentuer la saveur de la crème.

Pour 725 grammes : 250 grammes de lait entier • 250 grammes de crème liquide • 2 gousses de vanille tendres et charnues, fendues et grattées (254) • les jaunes de 6 gros oeufs • 100 grammes de sucre

1. Dans une petite casserole, portez à ébullition le lait, la crème et les gousses de vanille sur feu moyen (ou bien au four à micro-ondes). Couvrez la casserole, éteignez le feu, puis laissez reposer 10 minutes, ce qui donnera le temps à la vanille d'infuser et de donner son arôme au mélange.
2. Remplissez un grand saladier d'eau et de glaçons. Prenez un saladier plus petit dans lequel vous pourrez mettre la crème une fois prête, puis le plonger dans le bain d'eau glacée. Préparez également un chinois à maillage fin.
3. Mettez les jaunes d'œufs et le sucre dans une casserole de taille moyenne à fond épais et battez les ensemble au fouet pendant environ 3 minutes, en dehors du feu, jusqu'à ce que le mélange soit épais et clair. Puis sans cesser de fouetter, ajoutez très progressivement le lait chaud et la crème. Une fois que vous avez ajouté environ un tiers du liquide et que les jaunes sont à bonne température, vous pouvez ajouter le reste du liquide en un filet continu. Une fois que tout le liquide aura été mélangé aux jaunes, retirez et jetez les gousses de vanille (ou bien gardez-les pour un autre emploi ; 254). Placez la casserole sur feu moyen et, sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet, faites cuire la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement, devienne plus claire, et point essentiel, atteigne la température de 85°C. Mesurez à l'aide d'un thermomètre électronique. Vous pouvez vérifier la cuisson en plongeant une maryse dans la préparation et en la retirant immédiatement. Tracez une ligne avec votre index ; si la crème de part et d'autre de celle-ci reste figée, votre crème anglaise est cuite.

4. Retirez immédiatement la casserole du feu et laissez la crème continuer de cuire pendant 3 ou 4 minutes tout en continuant de fouetter. Cette opération a pour but de cuire la crème pour lui donner son goût et sa texture onctueuse. Versez la crème dans un petit saladieren la passant au tamis. Plongez-le dans un bain d'eau glacée. Laissez la crème ainsi en remuant de temps à autre jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi.

5. Une fois qu'elle est froide, couvrez la crème d'un papier film alimentaire, en appuyant bien le film contre la surface, de manière à fermer hermétiquement l'ensemble. Puis réfrigérez le tout pendant 24 heures avant d'utiliser la crème.

CONSERVATION

Bien couverte d'un papier film alimentaire, vous pouvez conserver la crème anglaise au réfrigérateur pendant 3 jours. Ne mettez pas au congélateur.

CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE

LA CRÈME PÂTISSIÈRE, GARNITURE TRADITIONNELLE pour les mille-feuilles, les éclairs, les choux à la crème et les tartes est une crème cuite rendue plus épaisse et plus onctueuse par l'ajout successif de fécule et de beurre.

Pour 800 grammes environ : 500 grammes de lait entier • une gousse de vanille bien charnue, fendue et grattée (254) • les jaunes de 6 gros œufs • 100 grammes de sucre • 45 grammes de fécule tamisée • 50 grammes de beurre doux, à température ambiante

1. Dans une petite casserole, portez à ébullition le lait et la gousse de vanille à feu moyen (ou bien au four à micro-ondes). Couvrez la casserole, éteignez et laissez reposer 10 minutes, ce qui donnera le temps à la vanille d'infuser et de donner son arôme au mélange.
2. Remplissez un grand saladier d'eau et de glaçons. Préparez un saladier plus petit dans lequel vous pourrez mettre la crème une fois prête et le plonger dans le bain d'eau glacée. Mettez également à part un chinois à maillage fin.
3. Fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et l'amidon dans une casserole à fond épais. Puis sans cesser de fouetter, ajoutez très lentement un quart du lait chaud aux jaunes d'œufs. Line fois que les jaunes sont à la même température que le lait, ajoutez le reste du liquide en un filet continu tout en continuant à battre. Retirez et jetez les gousses de vanille (ou bien gardez-les pour un autre usage ; 254). Posez la casserole sur feu moyen et, tout en fouettant énergiquement et sans vous arrêter, portez l'ensemble à ébullition pendant 2 ou 3 minutes tout en continuant à battre énergiquement, puis retirez la casserole du feu et versez la crème pâtissière dans le petit saladier.
4. Plongez le petit saladier dans le bain d'eau glacée et ramenez la crème pâtissière à la température de 60°C tout en remuant fréquemment pour que le mélange reste onctueux. Retirez la crème du bain d'eau glacée et, tout en continuant de remuer, ajoutez le beurre en morceaux. Plongez la crème à nouveau dans l'eau glacée, en remuant de temps à autre jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi. Vous pouvez maintenant l'utiliser ou la conserver.

Laissez la crème pâtissière refroidir avant d'ajouter ? beurre, elle ne se séparera pas et il développera tous ses arômes.
Pierre Hermé

CONSERVATION

Bien couverte d'un papier film alimentaire (appuyez le film contre la surface de la crème de manière à fermer hermétiquement le récipient), vous pouvez conserver la crème pâtissière au réfrigérateur pendant 2 jours.

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT

CETTE CRÈME S'ADAPTE TOUT AUSSI BIEN que la crème pâtissière à la vanille, mais avec le charme du chocolat en plus. Elle est onctueuse, veloutée, succulente et, dans de nombreuses recettes, vous pourrez la substituer à la crème pâtissière à la vanille.

Pour 900 grammes environ : 500 grammes de lait entier • les jaunes de 4 gros oeufs • 75 grammes de sucre • 45 grammes de fécule tamisée • 200 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, fondu • 40 grammes de beurre doux, à température ambiante

1. Remplissez un grand saladier d'eau et de glaçons. Préparez un saladier plus petit, dans lequel vous pourrez mettre la crème une fols prête et le plonger dans le bain d'eau glacée, ainsi qu'un chinois à maillage fin.
2. Dans une petite casserole, portez le lait à ébullition. Pendant que vous faites chauffer le lait, fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et l'amidon dans une casserole à fond épais de taille moyenne. Puis sans cesser de fouetter, ajoutez très lentement un quart du lait chaud aux jaunes d'œufs. Une fois que les jaunes sont à la même température que le lait, ajoutez le reste du liquide en un filet continu tout en continuant à battre.
3. Versez le mélange dans la casserole en le passant au chinois. Posez la casserole sur feu moyen et, tout en fouettant énerglquement et sans vous arrêter, portez l'ensemble à ébullition. Faites bouillir le mélange pendant 2 ou 3 minutes en continuant à battre énergiquement, puis ajoutez le chocolat en continuant de fouetter. Retirez la casserole du feu et versez la crème pâtissière dans le petit saladier.
4. Plongez le petit saladier dans le bain d'eau glacée et ramenez la crème pâtissière à 60°C tout en remuant fréquemment pour que le mélange reste onctueux. Mesurez à l'aide d'un thermomètre électronique. Retirez la crème du bain d'eau glacée et, tout en remuant, ajoutez le beurre en morceaux. Plongez la crème à nouveau dans l'eau glacée en remuant de temps à autre jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi. Vous pouvez maintenant l'utiliser ou la conserver dans un récipient.

CONSERVATION

Bien couverte d'un papier film alimentaire (appuyez le film contre la surface de la crème de manière à fermer hermétiquement le récipient) vous pouvez conserver la crème pâtissière au réfrigérateur pendant 2 jours.

CRÈME CHANTILLY

On peut fouetter la crème lorsqu'elle est froide, idéalement à 4°C. Si vous la battez au fouet, il est peut-être préférable de plonger votre saladier de crème dans un plus grand saladier rempli de glaçons et d'eau froide. Si vous fouettez la crème avec un mixeur électrique, réglez-le à vitesse moyenne - vous maîtriserez mieux le processus et ne risquerez pas de trop la fouetter.

Pierre Hermé

ON TROUVE LA CRÈME CHANTILLY partout et on la tient souvent pour acquise. Pourtant,bien fouettée et légèrement sucrée, elle peut être l'une des préparations les plus simples et les plus sensuelles du répertoire d'un pâtissier. La fermeté que vous donnerez à la crème en la fouettant dépendra de l'utilisation que vous comptez en faire. Si vous la destinez à décorer ou recouvrir un dessert, une part de gâteau ou bien de tarte, mieux vaut fouetter la crème jusqu'à ce que se forment des crêtes très molles. Si vous voulez que votre crème apporte à la fois de la légèreté et du corps à une garniture, comme c'est souvent le cas lorsque vous mélangez de la crème chantilly à de la crème pâtissière, ou bien lorsque vous l'incorporez à une mousse, mieux vaut arrêter de fouetter la crème dès que commencent à se former des crêtes.

Pour 250 grammes environ : 250 grammes de crème liquide refroidie • 1 cuillerée à soupe de sucre

À l'aide d'un fouet, d'un batteur, ou dans le bol d'un mixeur, battez la crème (à vitesse moyenne, si possible) jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et commence à épaissir. Ajoutez le sucre en un mince filet continu et continuez à battre jusqu'à ce que se forment des crêtes de la consistance souhaitée - molles, moyennement fermes ou bien fermes.

CONSERVATION

La crème fouettée se conserve couverte au réfrigérateur pendant 3 heures, mais assurez-vous bien de la tenir à l'abri des odeurs - la crème fouettée tout comme le beurre et le chocolat sont de véritables éponges à odeurs.

CRÈME CHANTILLY AU CHOCOLAT

CETTE CRÈME S'UTILISE COMME GARNITURE ou bien pour décorer les desserts glacés, les gâteaux et les petites pâtisseries, mais elle est tellement onctueuse - voluptueuse en vérité - et délicieuse que personne ne vous reprocherait de la considérer comme un dessert à part entière.

Pour 600 grammes environ : 100 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Caraïbe, finement haché • 500 grammes de crème liquide • 2 cuillerées à soupe de sucre

1. Mettez le chocolat dans un saladier suffisamment grand pour que vous puissiez y fouetter la crème. Portez la crème et le sucre à ébullition dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Retirez la poêle du feu et versez la crème sur le chocolat tout en remuant vigoureusement à l'aide d'un fouet pour que le chocolat soit complètement incorporé à la crème. Réservez au froid la crème au chocolat pendant au moins 5 heures, ou mieux, pendant toute une nuit (il faudrait faire refroidir la crème jusqu'à environ 4°C. Mesurez à l'aide d'un thermomètre électronique).
2. Juste avant de fouetter la crème, plongez le saladier de crème dans un plus grand saladier rempli d'eau froide et de glaçons. Fouettez la crème à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'elle soit presque ferme. Procédez doucement car le chocolat et le bain d'eau glacée feront rapidement épaissir la crème. La consistance recherchée doit être suffisamment ferme pour être dressée ou étalée, mais suffisamment souple pour être légère et crémeuse en bouche.

Le secret de la crème chantilly au chocolat, c'est la température - il faut qu'elle soit très froide avant de la fouetter.
La meilleure chose à faire est de fouetter la crème dans un bain d'eau glacée.
Pierre Hermé

CONSERVATION

Vous pouvez réserver au réfrigérateur le mélange non encore battu, couvert, à l'abri des odeurs et pendant toute une nuit. Une fois fouettée, mieux vaut se servir de la crème Immédiatement, mais vous pouvez quand même la garder couverte au réfrigérateur pendant quelques heures.

PÂTE À BISCUITS CUILLÈRES

C'EST LA PÂTE QUE L'ON UTILISE pour faire ces petits biscuits aérés, croustillants et légers qui ont tant de succès à l'heure du thé. Vous aurez besoin de cette pâte pour faire les disques de la *Charlotte au chocolat blanc et à la rhubarbe* (53), mais il vous en restera suffisamment pour dresser quelques biscuits cuillères.

Pour faire 2 disques de 24 cm et 2 bandes de biscuits de 20 cm : les blancs de 6 gros œufs, à température ambiante • 160 grammes de sucre • les jaunes de 5 gros œufs, à température ambiante • 270 grammes de farine ordinaire

1. Avant de commencer à mélanger la pâte, vérifiez à quelle recette vous destinez vos boudoirs, ou bien lisez les indications ci-dessous concernant le préchauffage du four et la préparation du moule.
2. Dans le bol d'un robot mixeur, battez les blancs en neige à vitesse maximum jusqu'à ce qu'ils deviennent opaques et commencent à former des crêtes molles. En continuant à battre à vitesse maximum, ajoutez progressivement 140 grammes de sucre. Continuez à battre jusqu'à ce que les blancs soient brillants et que se forment des crêtes bien fermes. Il est important que les blancs soient vraiment fermes - cela permettra au mélange une fois dressé de reposer pendant 15 minutes sur votre plan de travail tout en restant ferme.
3. Dans un autre saladier, battez ensemble les jaunes et les deux cuillerées à soupe de sucre restantes jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélangé. Comptez entre 1 et 2 minutes. À l'aide d'une maryse, incorporez délicatement le mélange à base de jaunes d'œufs aux blancs en neige. Puis incorporez la farine préalablement tamisée très délicatement au mélange. La pâte est maintenant prête à être dressée puis cuite au four.

DRESSER ET FAIRE CUIRE

Les indications suivantes sont d'ordre général pour dresser et faire cuire la pâte à biscuits cuillères. Si vous avez besoin d'instructions plus spécifiques, vous les trouverez dans les différentes recettes qui nécessitent cette préparation.

• du sucre glace pour le saupoudrage

1. Disposez les plaques de manière à diviser le four en trois étages et préchauffez-le à 230°C (th-6-7). Adaptez une douille lisse de 1,5 cm de diamètre sur une grande poche, puis réservez jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Découpez deux morceaux de papier sulfurisé aux dimensions de deux grandes plaques à pâtisserie. À l'aide d'un crayon à papier, esquissez un cercle de 24 cm de diamètre sur chaque feuille. Puis sur les bords du papier, dessinez une bande de 20 cm de long et de 10 cm de large (les cercles sont destinés aux disques de biscuit, les bandes aux biscuits cuillères). Retournez les feuilles. (Si vous n'arrivez pas à voir distinctement la forme du cercle une fois la feuille retournée, forcez le trait). Tapissez une plaque à pâtisserie avec chaque feuille.

2. Versez délicatement un peu plus de la moitié de la pâte dans la poche. Disposez une des plaques à pâtisserie de manière que la bande de 20 cm de long que vous avez tracée aille de la gauche vers la droite. Puis formez une bande de pâte à biscuits en dressant des bûchettes de pâte rebondies entre les bords de la bande en partant du haut vers le bas. Dressez chaque bûchette juste à côté de la précédente, de sorte qu'elles se touchent. Une fois que vous aurez rempli la bande de 20 cm, saupoudrez-la légèrement de sucre glace. Dressez la deuxième bande de la même façon. Saupoudrez également de sucre glace. Remplissez à nouveau la poche lorsque vous êtes à court de pâte. La confection des bandes prendra environ les deux tiers de la pâte. Puis dressez les disques en sachant qu'ils ne doivent pas être aussi épais que les boudoirs. Pour chaque disque, commencez au centre du cercle. Dressez la pâte en spirale en allant du centre vers la bordure du cercle, en essayant de faire se toucher chaque boucle de pâte. S'il reste des trous entre les boucles de la spirale, il suffit de passer une spatule coudée délicatement sur les disques pour bien égaliser la pâte. Une fols dressée, laissez reposer la pâte sur le plan de travail pendant 15 minutes pour que le sucre glace forme des perles.

3. Saupoudrez légèrement les bandes de biscuits une seconde fois et enfournez les plaques à pâtisserie. Insérez le manche d'une cuillère en bois dans la porte afin qu'elle reste entrouverte. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les disques soient juste très légèrement dorés. Faites glisser les feuilles de papier sulfurisé des plaques et les biscuits, toujours sur leurs feuilles respectives, sur des grilles pour qu'ils refroidissent à température ambiante.

4. Lorsque les biscuits sont refroidis, glissez une fine spatule en métal dessous de façon à les détacher du papier. Si vous souhaitez faire des biscuits individuels, séparez-les à l'aide d'un couteau tranchant. Si vous souhaitez faire une bande décorative de biscuits que vous pourrez enrouler autour d'un gâteau ou d'une charlotte, conservez les biscuits tels quels ou selon les indications de la recette choisie.

CONSERVATION

Une fois mélangée, Il faut utiliser la pâte tout de suite. Une fois cuits, vous pouvez conserver les biscuits emballés dans un papier film alimentaire, ou dans une boîte hermétique pendant 2 jours à température ambiante et 1 mois au congélateur.

BISCUIT AU CACAO

LéGER, AÉRÉ ET DE COULEUR CACAO, le biscuit que vous confectionnerez avec cette recette servira de base au *Pavé du Faubourg* de forme rectangulaire (29) et à la *Forêt noire* de forme ronde (23). Ce biscuit doit sa délicate texture au mélange de farine et de fécule de pomme de terre, et sa légèreté aux blancs montés en neige. Il est destiné à avoir le second rôle. Badigeonnez-le de sirop, couvrez-le de ganache ou de chantilly, puis reconsidérez-le : il devient l'élément indispensable de nombreux gâteaux.

Cette recette correspond à une forme ronde pour une forêt noire ou bien à deux biscuits rectangulaires pour deux *Pavés du Faubourg.* Si vous n'avez pas besoin de deux biscuits, il vous suffit d'en emballer un et de le mettre au congélateur - il se conservera pendant un mois.

Pour 2 biscuits rectangulaires de 18 cm ou bien un biscuit rond de 22 cm : 40 grammes de cacao en poudre • 35 grammes de farine pâtissière • 3 cuillerées 1/2 de fécule de pomme de terre • 75 grammes de beurre doux • les jaunes de 9 gros œufs, à température ambiante • les blancs de 5 gros œufs, à température ambiante

1. Enfournez une grille et préchauffez le four à 180°C (th-6). Si vous faites le *Pavé du Faubourg,* beurrez deux moules à cake de 18 cm par 9 cm. Puis tapissez les moules de papier sulfurisé. Si vous faites la Forêt noire, disposez un cercle à gâteaux beurré de 22 cm sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

2. Tamisez ensemble le cacao en poudre, la farine à gâteau et la fécule de pomme de terre. Gardez le tout à portée de main. Faites fondre le beurre et réservez-le pour qu'il refroidisse jusqu'à ce qu'il soit légèrement chaud au toucher.

3. Battez ensemble les jaunes d'œufs et 75 grammes de sucre dans un mixeur muni d'un fouet à une vitesse intermédiaire entre moyen et maximum, tout en raclant les parois du bol si besoin est. Battez jusqu'à ce que le mélange soit épais et clair. Comptez environ 5 minutes. Si vous n'avez pas de second bol à mixeur, versez les jaunes d'œufs épaissis dans un grand saladier, puis lavez et séchez votre bol. Dans tous les cas, lavez et essuyez votre fouet.

4. Placez le bol propre et sec sur le socle de votre mixeur, puis fouettez les blancs d'œufs à vitesse moyenne jusqu'à ce que se forment des crêtes molles. Ajoutez progressivement les 75 grammes de sucre restants jusqu'à ce que les crêtes soient fermes et brillantes.

5. À l'aide d'une grande maryse, incorporez d'une main légère les ingrédients tamisés avec un quart des blancs en neige au mélange de jaunes d'œufs.

Incorporez quelques cuillerées de ce mélange au beurre fondu et refroidi. Essayez d'Incorporer autant de beurre que possible. Puis ajoutez le beurre et le reste des blancs en neige aux jaunes d'œufs. Tout en travaillant rapidement mais délicatement, incorporez tous les Ingrédients.

6. Versez la pâte dans le(s) moule(s) préalablement préparé(s) - vous devriez Ie(s) remplir aux trois quarts - puis enfournez. Faites cuire les biscuits rectangulaires pendant 25 à 30 minutes et les biscuits ronds pendant 20 à 25 minutes. Pour vérifier s'ils sont cuits, une seule et même méthode : un couteau fin piqué à cœur doit ressortir sec.

7. Pour faire refroidir les biscuits rectangulaires, laissez-les reposer pendant 3 minutes dans leurs moules, puis démoulez doucement sur des grilles pour qu'ils refroidissent. Retirez délicatement le papier sulfurisé, et remettez les biscuits à l'endroit pour les laisser refroidir à température ambiante. Pour les biscuits ronds, transférez la plaque sur une grille, laissez refroidir le biscuit dans son cercle à température ambiante.

CONSERVATION

Vous pouvez conserver le(s) biscuit(s) emballé(s) hermétiquement et à température ambiante pendant 2 jours ou bien au congélateur pendant 1 mois.

DACQUOISE À LA NOIX DE COCO

LA DACQUOISE DÉSIGNE À LA FOIS UN GÂTEAU et les disques de biscuit meringué qui le composent. Traditionnellement, une dacquoise est une meringue aux noisettes *(Dacquoise au chocolat et aux noisettes* 49), mais la présente dacquoise contient non pas des noisettes mais des amandes et de la noix de coco. En fait, il y a presque autant de noix de coco que d'amandes dans cette dacquoise et cette association lui donne une texture inhabituelle et une saveur exotique.

Pour 2 disques de 24 cm ou 3 disques de 16 cm : 40 grammes de noix de coco séchée finement râpée et sans sucre ajouté • 45 grammes d'amandes mondées • 75 grammes de sucre glace • les blancs de 3 gros œufs, à température ambiante • 70 grammes de sucre

1. Préchauffez le four à 165°C (th-6-7). Si vous confectionnez 3 disques de 16 cm de diamètre pour le *Parfait au chocolat* (177), enfournez une grille à mi-hauteur et tapissez une grande plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Si vous confectionnez 2 disques de 24 cm de diamètre pour le *Criollo* (46), placez les grilles de manière à diviser le four en trois et tapissez deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Esquissez un cercle de 16 ou 24 cm de diamètre sur la feuille. Retournez la feuille. Si vous n'arrivez pas à voir distinctement la forme du cercle une fois la feuille retournée, forcez le trait. Adaptez une douille unie de 1 cm de diamètre sur une poche à pâtisserie de taille moyenne.
2. Pour cette recette, la noix de coco râpée doit être aussi fine que de la poudre (ce qui est très improbable si vous l'avez achetée dans un magasin Bio) et les amandes doivent être moulues. Mettez la noix de coco, les amandes et le sucre glace dans le bol d'un robot, en appuyant longuement à chaque fois sur la touche éclair. Du fait de la présence d'huile dans ces noix, le mélange ne sera pas léger et aéré. Passez le mélange dans un tamis au maillage moyen (évitez les maillages trop fins) au-dessus d'une grande feuille de papier sulfurisé. Gardez le tout à portée de main.
3. Mettez les blancs d'œufs dans le bol d'un mixeur propre et sec. Adaptez le fouet sur le mixeur et battez à vitesse moyenne jusqu'à ce que les blancs soient opaques. Tout en continuant à battre, ajoutez lentement le sucre semoule en un filet continu, puis continuez à battre jusqu'à ce que se forment des crêtes fermes mais encore très brillantes. Retirez le bol du mixeur (si besoin est) et, à l'aide d'une grande maryse, incorporez délicatement les ingrédients tamisés aux blancs en neige en trois ou quatre fois.
Mettez la moitié du beurre dans la poche à pâtisserie. Commencez à dresser la pâte au centre du cercle. Puis dressez la pâte en spirale en allant du centre

vers les bords en essayant de se faire toucher chaque boucle successive de la spirale. Dressez la pâte en appuyant légèrement mais de manière continue sur la poche. Remplissez à nouveau la poche et dressez les autres disques. (S'il vous reste de la meringue, vous pouvez en faire de petits boutons - ils feront de délicieux biscuits pour le café ou le thé). Si vous voyez des trous entre les boucles de la spirale ou bien des irrégularités, Il suffit de passer la spatule délicatement sur le cercle pour bien égaliser la pâte. Si vous utilisez un cercle, versez à l'aide d'une cuillère (ou bien coulez) la pâte dans le cercle.

5. Enfournez les plaques à pâtisserie. Puis insérez le manche d'une cuillère en bols dans la porte afin qu'elle reste légèrement entrouverte. Faites cuire pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fermes et d'une couleur caramel clair. Si vous utilisez deux plaques, changez la disposition des plaques à mi-cuisson : la plaque du haut prend la place de celle du bas et inversement. Tournez chaque plaque de 180 degrés. Transférez les meringues, toujours sur leur papier sulfurisé, sur des grilles pour qu'elles refroidissent à température ambiante.

6. Lorsque les dacquoises sont refroidies, glissez une spatule coudée sous les disques pour les détacher du papier.

CONSERVATION

Vous pouvez les préparer à l'avance et les conserver dans un récipient hermétique à l'abri de l'humidité pendant 4 jours ou bien au congélateur, emballées hermétiquement, pendant 1 mois. Il n'est pas nécessaire de décongeler les meringues si vous vous apprêtez à les napper de mousse (comme vous le ferez pour le *Criollo* ou bien le *Parfait au chocolat)* - elles décongèleront pendant que vous assemblerez le dessert.

PÂTE À CHOUX

METTEZ UNE CUILLERÉE DE PÂTE À CHOUX AU FOUR, elle gonflera jusqu'à atteindre trois fois son volume de départ. Une fois dorée, elle a une croûte croquante, un brillant satiné, et l'intérieur est creux et moelleux. Avec la pâte à choux, on fait les choux à la crème mais aussi les *Éclairs* (20), les *Profiteroles* (134) et la base du *Saint-Honoré* (33). Lorsque la pâte est prête, il faut immédiatement la dresser. Cependant, une fois dressée, vous pouvez la congeler crue. Lorsque vous êtes prêt à la mettre au four, ne la décongelez pas, contentez-vous d'ajouter 3 à 5 minutes au temps de cuisson suivant la taille des pièces.

Pour faire entre 30 gros et 50 petits choux à la crème, 22 éclairs, ou bien la base d'un Saint-Honoré et des choux en nombre plus que suffisant pour la décoration du gâteau : 125 grammes de lait entier • 125 grammes d'eau • 115 grammes de beurre doux, coupé en 8 morceaux • 1/4 de cuillerée à café de sucre • 1/4 de cuillerée à café de sel • 140 grammes de farine • 5 gros œufs, à température ambiante

1. Vérifiez d'abord les indications de la recette, notamment le préchauffage du four, la préparation des moules et la poche à pâtisserie.
2. Portez le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel à ébullition dans une casserole à fond épais. Lorsque le mélange bout, ajoutez toute la farine d'un coup. Baissez la température sur feu moyen, puis remuez vigoureusement le mélange à l'aide d'une cuillère en bois. La pâte se formera très rapidement et une légère croûte apparaîtra au fond de la casserole. Continuez à remuer vigoureusement 2 ou 3 minutes pour assécher la pâte. Ainsi, elle sera très homogène.
3. Mettez la pâte dans le bol d'un mixeur muni d'une feuille ou continuez à la main. Ajoutez les œufs à la pâte un par un, et battez jusqu'à ce que chaque œuf soit parfaitement incorporé. Ne vous découragez pas en voyant votre pâte se séparer dès le premier œuf. Continuez à la travailler, elle recommencera à s'amalgamer au troisième œuf. Une fois les œufs incorporés, la pâte sera épaisse et brillante, et lorsque vous la soulèverez elle devrait faire un ruban. La pâte doit encore être chaude. Dressez-la à l'aide d'une poche à douille.

CONSERVATION

Afin de la congeler, dressez la pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Une fois la pâte congelée, ôtez les petites boules de pâte des plaques et emballez-les hermétiquement. Vous pouvez les conserver au congélateur pendant 1 mois.

PÂTE SUCRÉE

CETTE PÂTE ressemble À CELLE QUE L'ON UTILISE le plus communément pour les tartes et tartelettes, mais elle tout aussi formidable comme base des *Florentins* (83). De texture plutôt ferme, quelque peu croquante, friable et fondante, elle possède une saveur suffisamment marquée pour être un élément important dans une recette plutôt qu'un simple fond de tarte. Afin d'obtenir la texture recherchée, travaillez la pâte aussi peu que possible. Si, après avoir malaxé la pâte, vous voyez encore quelques gros morceaux de beurre, laissez-les. Mieux vaut avoir quelques morceaux de beurre qu'une pâte trop travaillée.

Pour 3 fonds de tarte de 26 cm ou bien 4 fonds de tarte de 24 cm : 285 grammes de beurre doux, à température ambiante • 150 grammes de sucre glace, tamisé • 100 grammes de poudre d'amande finement moulue (246) • 1/2 cuillerée à café de sel • 1/2 cuillerée à café de graines de vanille (254) ou de pur extrait de vanille • 2 gros œufs, à température ambiante, légèrement battus • 490 grammes de farine

Pour préparer la pâte dans un mixeur : mettez le beurre dans le bol d'un mixeur muni d'une feuille et battez à vitesse minimum jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez le sucre, la poudre d'amandes, le sel, la vanille et les œufs, et tout en continuant à battre à vitesse minimum, mélangez les Ingrédients en raclant les parois du bol ainsi que la feuille si besoin est. Il se peut que la pâte ait l'air figé. Toujours à la vitesse minimum, ajoutez la farine en trois ou quatre fois et ne mélangez que jusqu'à obtention d'une pâte molle et moelleuse. Cela ne prendra que quelques secondes.

Pour faire la pâte dans un robot à grande capacité : mettez le beurre dans le bol d'un robot muni d'un couteau en métal, puis mélangez en appuyant sur la touche éclair, tout en raclant de temps à autre les parois du bol si besoin est, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez le sucre glace et continuez à bien mélanger. Ajoutez la poudre d'amandes, le sel et la vanille. Continuez à mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène, tout en raclant au besoin les parois du bol. Puis ajoutez les œufs et mélangez. Ajoutez la farine et mélangez en appuyant sur la touche éclair jusqu'à ce le mélange commence à s'amalgamer. Lorsque la pâte commence à se figer, à former des grumeaux et à s'agréger pour former une boule, arrêtez ! Il ne faut pas trop la travailler. La pâte sera très molle, élastique un peu comme de la pâte à modeler, plus proche d'une pâte à biscuit au beurre que d'une pâte à tourte.

Fous obtiendrez une meilleure texture si vous préparez une grande quantité de cette pâte. Si vous en faites juste assez pour une seule tarte, vous risquez de trop travailler la pâte. Une fois la pâte réalisée, vous pouvez prélever des morceaux de pâte correspondant à une tarte, les emballer et les congeler.
Pierre Hermé

FAÇONNER ET REFROIDIR

Quelle que soit la méthode employée pour faire la pâte, rassemblez la pâte en boule et divisez-la en 3 ou 4 morceaux. 3 morceaux pour des tartes de 26 cm de diamètre, 4 pour des tartes de 24 cm de diamètre. (Vous pouvez bien entendu abaisser la pâte pour former un grand disque et en couper autant que nécessaire). Abaissez délicatement chaque morceau pour former un disque et emballer chaque disque dans du papier film alimentaire. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de la rouler et de la faire cuire. (Vous pouvez emballer hermétiquement la pâte et la congeler pendant 1 mois)

ABAISSER ET FAIRE CUIRE

1. Pour chaque tarte, disposez un cercle à tarte beurré sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et gardez-la à portée de main. Travaillez avec un seul morceau de pâte à la fois ; gardez le reste de pâte au réfrigérateur.
2. Sur une surface de travail légèrement farinée (le marbre est idéal), roulez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne soit pas plus épaisse que 2 à 4 cm, en soulevant la pâte souvent et vous assurant que le plan de travail et la pâte sont toujours bien farinées (étant donné que la pâte est très riche, elle est parfois difficile à rouler. Une surface bien farinée rend cette tâche plus aisée). Si vous êtes novice en la matière, il se peut qu'il vous soit plus facile de procéder ainsi : scotchez un morceau de papier film alimentaire sur le plan de travail, disposez la pâte dessus et roulez votre pâte sous un autre morceau de papier film alimentaire. Si vous choisissez cette méthode, n'oubliez pas de soulever le morceau de film alimentaire du dessus pour éviter qu'il ne fasse des plis ou bien qu'il se trouve pris dans la pâte. Enroulez la pâte sur votre rouleau et déroulez-la dans le cercle à tarte. Disposez la pâte au fond du cercle et tapissez-en bien les bords du cercle, puis faites rouler votre rouleau sur le bord du cercle pour couper l'excédent de pâte. Si la pâte se craquelle ou bien se fend en deux alors que vous travaillez, ne vous inquiétez pas. Rapiécez les trous avec des morceaux de pâte (humidifier les bords pour pouvoir les « coller ») et assurez-vous bien de ne pas étirer la pâte qui se trouve dans le cercle (ce que vous étirez maintenant rétrécira par la suite). Piquez toute la surface de la pâte avec les dents d'une fourchette (à moins que vous ne garnissiez la tarte d'une crème coulante ou de tout autre garniture molle), puis réservez au froid pendant 30 minutes.
3. Une fois que vous êtes prêt à faire cuire le(s) fond(s) de tarte, préchauffez le four à 180°C (th-6). Tapissez le fond de tarte d'un cercle de papier sulfurisé et remplissez-le tout de haricots secs ou de riz.

4. Faites cuire le fond de tarte pendant 22 à 25 minutes suivant la taille, jusqu'à ce qu'il soit coloré. Si le fond de tarte doit être entièrement cuit, ôtez le papier sulfurisé, les haricots secs ou le riz et faites cuire pendant encore 3 à 5 minutes, ou bien jusqu'à ce que le fond soit bien doré. Transférez le fond de tarte sur la grille pour qu'il refroidisse.

CONSERVATION

Vous pouvez conserver la pâte au réfrigérateur pendant 2 jours ou bien emballée hermétiquement pendant 1 mois au congélateur. Les disques de pâte congelés mettent de 45 minutes à 1 heure à décongeler à température ambiante avant d'avoir la consistance nécessaire pour les abaisser. Les fonds de tarte cuits se conservent à l'air libre et à température ambiante pendant 8 heures environ.

PÂTE SABLÉE AU CHOCOLAT

LA CROÛTE DE CETTE PÂTE, UNE FOIS CUITE, EST ASSEZ FONDANTE, moelleuse pour fondre dans la bouche, mais aussi friable et un rien croquante - c'est en cela qu'elle est sablée. Sans conteste au chocolat, subtilement parfumée aux amandes, et parfaite en compagnie d'une myriade de garnitures. Elle est aussi très bonne seule - s'il vous reste quelques morceaux de pâte, abaissez-les et faites les cuire comme des biscuits.
Cette recette correspond à trois grandes tartes. Il est possible que cela fasse plus que ce dont vous aurez besoin en une seule fois, mais pour obtenir la bonne texture, mieux vaut faire trop de pâte que pas assez. Mais, bonne nouvelle, cette pâte se conserve parfaitement au congélateur pendant un mois et se décongèle en une heure environ avant de pouvoir être abaissée.

Pour 3 fonds de tarte de 24 à 26 cm de diamètre : 300 grammes de beurre doux, à température ambiante • 60 grammes de sucre glace, tamisé • 105 grammes d'amandes en poudre finement moulues (246) ou d'amandes mondées finement moulues (246) • 1/2 cuillerée à café de sel • 3 gros oeufs, à température ambiante • 50 grammes de cacao en poudre tamisé • 385 grammes de farine

Pour faire la pâte dans un mixeur : Mettez le beurre dans le bol d'un mixeur muni d'une feuille et battez à la vitesse minimum jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Les uns après les autres, ajoutez le sucre, la poudre d'amandes, le sel et les œufs, puis, en continuant à travailler à vitesse minimum, mélangez les ingrédients, en raclant les parois du bol au besoin. Ne vous inquiétez pas si la pâte vous semble s'être séparée. Toujours à vitesse moyenne, ajoutez le cacao en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit absorbé, puis ajoutez la farine en trois ou quatre fois, et ne mélangez que jusqu'à ce que le mélange s'amalgame pour former une pâte molle et humide. Cela ne prendra que quelques secondes.

Pour faire la pâte dans un robot à grande capacité : Mettez le beurre dans le bol d'un robot muni d'un couteau en métal, puis mélangez en appuyant de temps à autre sur la touche éclair en raclant les parois du bol si besoin est, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez le sucre glace et continuez à bien mélanger. Ajoutez la poudre d'amandes et le sel. Continuez à mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène, tout en raclant au besoin les parois du bol. Puis ajoutez les œufs et mélangez. Ajoutez le cacao et mélangez en appuyant sur la touche éclair, puis ajoutez la farine et mélangez en appuyant sur la touche éclair jusqu'à ce le mélange commence à s'amalgamer. Lorsque la pâte commence à se figer, à former des grumeaux et commence à s'agréger

pour former une boule, arrêtez ! Il ne faut pas trop la travailler. La pâte sera très molle, élastique un peu comme de la pâte à modeler, plus proche d'une pâte à biscuit au beurre que d'une pâte à tourte.

FAÇONNER ET REFROIDIR

Quelle que soit la méthode employée pour faire la pâte, rassemblez la pâte en boule et divisez-la en 3 morceaux. (Vous pouvez bien entendu abaisser la pâte pour former un grand disque et en couper autant que nécessaire.) Abaissez délicatement chaque morceau pour former un disque et emballer chaque disque dans du film alimentaire. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 4 heures et jusqu'à 2 jours avant de la rouler et de la faire cuire. (Vous pouvez emballer hermétiquement la pâte et la congeler pendant 1 mois.)

ABAISSER ET FAIRE CUIRE

1. Pour chaque tarte, disposez un cercle à tarte beurré sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et gardez à portée de main. Travaillez avec un seul morceau de pâte à la fols ; gardez le reste de pâte au réfrigérateur.
2. Sur une surface de travail légèrement farinée (le marbre est idéal), roulez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne soit pas plus épaisse que 2 à 4 mm en soulevant la pâte souvent et vous assurant que le plan de travail et la pâte sont toujours bien farinées (étant donné que la pâte est très riche, elle est parfois difficile à rouler. Une surface bien farinée rend cette tâche plus aisée). Si vous êtes novice en la matière, il se peut qu'il vous soit plus facile de procéder ainsi : scotchez un morceau de film plastique sur le plan de travail, disposez la pâte dessus et roulez votre pâte sous un autre morceau de film plastique. Si vous choisissez cette méthode, n'oubliez pas de soulever le morceau de plastique du dessus pour éviter qu'il ne fasse des plis ou bien qu'il se trouve pris dans la pâte. Enroulez la pâte sur votre rouleau et déroulez-la dans le cercle à tarte. Disposez la pâte au fond du cercle et tapissez-en bien les bords du cercle, puis faites rouler votre rouleau sur le bord du cercle pour couper l'excédent de pâte. Si la pâte se craquelle ou bien se fend en deux alors que vous travaillez, ne vous Inquiétez pas. Rapiécez les trous avec des morceaux de pâte (humidifier les bords pour pouvoir les « coller i) et assurez-vous bien de ne pas étirer la pâte qui se trouve dans le cercle (ce que vous étirez maintenant rétrécira par la suite). Piquez toute la surface de la pâte à l'aide d'une fourchette (à moins que vous ne garnissiez la tarte d'une crème coulante ou de tout autre garniture molle), puis réservez au froid pendant 30 minutes.

3. Une fois que vous êtes prêt à faire cuire le(s) fond(s) de tarte, préchauffez le four à 180°C. Tapissez le fond de tarte d'un cercle de papier sulfurisé ou bien d'aluminium et remplissez-le tout de haricots secs ou de riz.
4. Faites cuire le fond de tarte pendant 23 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'il soit très légèrement coloré. Si le fond de tarte doit être entièrement cuit, ôtez le papier sulfurisé, les haricots secs ou le riz et faites cuire pendant encore 3 à 5 minutes, ou bien jusqu'à ce que le fond soit ferme et uniformément brun. Transférez le fond de tarte sur la grille pour qu'il refroidisse.

CONSERVATION

Vous pouvez conserver la pâte au réfrigérateur pendant 2 jours ou bien emballée hermétiquement pendant 1 mois au congélateur. Les disques de pâte congelés mettent de 45 minutes à 1 heure à décongeler à température ambiante avant d'avoir la consistance nécessaire pour les abaisser. Les fonds de tarte cuits se conservent à l'air libre et à température ambiante pendant 8 heures environ.

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

IL N'Y A PAS DE PÂTE PLUS ÉLÉGANTE que la pâte feuilletée. D'une part, parce qu'elle est spectaculaire - sous l'action de la chaleur, les centaines de couches de beurre froid qui composent la pâte se mettent à fondre, l'eau qui se trouve dans le beurre se transforme en vapeur et fait gonfler la pâte à des hauteurs vertigineuses. D'autre part, vous savez également que vous êtes en train de préparer une pâte légendaire. Pendant des siècles, la réputation des pâtissiers et des pâtisseries était soumise aux variations de la qualité de leurs mille-feuilles, classique du genre qui marie la crème pâtissière et la pâte feuilletée. La pâte feuilletée de Pierre Hermé est une inversion de la recette classique. Dans cette recette, on met littéralement la pâte sens dessus dessous. La majeure partie du beurre se trouve à l'extérieur ; la pâte qui se trouve à l'Intérieur se compose d'un mélange de farine, d'eau et de beurre fondu. Qui plus est, on donne à la pâte un tour double au lieu d'un tour simple.

Comme le beurre se trouve à l'extérieur, il est bien plus facile de manipuler cette pâte que la pâte feuilletée traditionnelle. Et mieux encore, cette pâte donne une pâtisserie qui est à la fois fondante et croquante, tendre et feuilletée.
Pierre Hermé

LA PREMIÈRE « DÉTREMPE »

Pour environ 1135 grammes de pâte : 400 grammes de beurre doux, à température ambiante • 175 grammes de farine

Mettez le beurre dans un mixeur muni d'une palme et travaillez le beurre jusqu'à ce qu'il soit homogène. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients s'amalgament. Il restera toujours un peu de farine au fond du bol - contentez vous de l'Incorporer au beurre à l'aide d'une spatule. Versez la pâte sur une grande feuille de film alimentaire, puis, à l'aide d'un coupe-pâte, aplatissez-la en un carré de 15 cm de côté. Entourez-la d'un film et réservez-la au réfrigérateur pendant au moins une heure et demie.

LA SECONDE « DÉTREMPE »

• 185 grammes d'eau • 2 cuillerées à café de sel • 1 /4 de cuillerée à café de vinaigre blanc • 420 grammes de farine (voire un peu plus) • 115 grammes de beurre doux, fondu et refroidi

Mélangez l'eau, le sel, le vinaigre et gardez le tout à portée de main. Mettez la farine dans le bol d'un mixeur muni d'une feuille. À vitesse Intermédiaire entre moyen et lent, ajoutez le beurre fondu à la farine, et mélangez jusqu'à ce que la farine soit bien humidifiée. La pâte aura un aspect grumeleux et bosselé, comme la garniture d'une gaufrette aux fruits. Toujours à la même vitesse, ajoutez progressivement l'eau vinaigrée en la versant le long de la paroi du bol

par petites quantités à chaque fois. Ajoutez l'eau très lentement et gardez-en un peu en réserve - le pouvoir d'absorption des farines diffère et il est difficile de déterminer si vous aurez besoin de toute l'eau ou non. Continuez à mélanger, en raclant la paroi du bol et en ajoutant de l'eau au besoin jusqu'à obtention d'une pâte qui ne colle pas à la paroi du bol. La pâte sera molle, comme une pâte à tarte élastique. Si la pâte ne s'amalgame pas, il est possible qu'elle ait besoin d'un peu plus de farine - ajoutez de la farine en petites pincées jusqu'à une cuillerée à soupe de plus - ou bien une cuillerée à soupe ou deux d'eau. Versez la pâte molle sur une feuille de papier film alimentaire et abaissez-la en un carré d'environ 2,5 à 5 cm plus petit que le carré à base de beurre et de farine. Entourez-la d'un papier film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant au moins une heure et demie.

ABAISSER ET PLIER LA PÂTE

1. Disposez la première détrempe sur une surface de travail bien farinée et saupoudrez-la de farine. Si la pâte est trop difficile à abaisser, appuyez dessus avec votre rouleau à pâtisserie pour y imprimer une série de crénelures parallèles qui ramolliront la pâte. Abaissez la pâte pour former un rectangle de 30 cm sur 18 cm environ en l'étalant dans tous les sens et des deux côtés. Soulevez bien la pâte et tournez-la à mesure que vous l'étaler. Saupoudrez votre surface de travail et la pâte au besoin. Placez la seconde détrempe de manière à ce qu'elle recouvre la moitié inférieure de la pâte abaissée. Rabattez la partie supérieure de la pâte abaissée bords à bords puis appuyez sur les bords pour former un « pli » bien fermé. Assurez-vous bien que la seconde détrempe s'étend bien jusque dans chacun des coins de ce rectangle. Si besoin est, étalez la seconde détrempe du bout des doigts pour qu'elle aille bien jusqu'aux coins et que le « pli » soit partout de la même épaisseur. Tapez sur les côtés de la pâte à l'aide de votre rouleau à pâtisserie de manière à rendre l'ensemble bien carré (votre carré fera entre 18 et 20 cm de côté). Entourez votre pâte d'un papier film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

2. Pour donner à la pâte le premier tour double, mettez la pâte sur une surface de travail bien farinée et saupoudrez-la de farine. À nouveau, en étalant la pâte dans tous les sens et des deux côtés, et en prenant soin de pas abaisser les bords, abaissez-la jusqu'à ce qu'elle forme un rectangle dont la longueur est égale à trois fois la largeur - c'est-à-dire d'une largeur de 18 à 20 cm et d'une longueur de 52 à 60 cm - tout en gardant la surface de travail et la pâte bien farinée. (Ne vous inquiétez pas si votre pâte ne correspond pas exactement à ces mesures. La pâte s'élargit lorsqu'on l'abaisse, c'est normal. Ce qui est important c'est d'abaisser la pâte de manière à obtenir une longueur qui corresponde à trois fois sa largeur, quelle que soit cette largeur). Si, alors que vous l'abaissez, la pâte se fend, rapiécez-la du mieux que vous pourrez et continuez. Pour lui

donner un tour double, ou tour en portefeuille, rabattez le quart Inférieur du rectangle de manière à ce que le bord Inférieur arrive à la moitié du rectangle ; faites de même avec le quart supérieur. Pliez la pâte en deux par le milieu. Vous obtiendrez quatre couches de pâte. Balayez l'excédent de farine et enveloppez bien la pâte. Réservez au froid au moins une heure encore.

3. Pour donner à la pâte un second tour double, disposez-la de façon à ce que la pliure (qui ressemble à la tranche d'un livre) soit à gauche. Abaissez et pliez la pâte de la même façon que la première fois. Une fols que vous lui avez donné un tour double, balayez l'excédent de farine. Emballez-la bien dans du papier film alimentaire et réservez-la au froid pendant environ une heure (vous pouvez préparer la pâte jusqu'à cette étape et la garder au réfrigérateur 48 heures. En fait, à ce stade, mieux vaut laisser reposer la pâte plus de 3 heures).

4. Le matin du jour où vous vous apprêtez à utiliser la pâte, donnez-lui son dernier tour, tour simple cette fois-ci. Pour ce faire, placez la pâte, pliure toujours à gauche et abaissez-la comme précédemment. Cette fols-ci, pliez la pâte comme une lettre officielle. Repliez le tiers inférieur sur le tiers central du rectangle et le tiers supérieur sur le tiers central, bord à bord avec le pli que vous venez de faire (si votre pâte était bien trois fois plus longue que large, vous devriez obtenir un carré ; si ce n'est pas le cas, ce n'est pas grave). Balayez l'excédent de farine. Enveloppez bien la pâte et réservez-la au froid pendant au moins 30 minutes avant de l'abaisser pour l'utiliser pour une recette. Si vous pouvez, mieux vaut laisser la pâte au réfrigérateur pendant plus longtemps. Puis, après l'avoir abaissée pour votre recette (vous diviserez probablement ce grand morceau et n'en abaisserez qu'une partie), laissez la pâte au réfrigérateur encore 30 minutes avant de la couper et de la mettre au four. La meilleure façon de procéder est d'abaisser la pâte et de la glisser sur une plaque à pâtisserie, la couvrir et la réserver au froid sur une plaque à pâtisserie. Enfin, la pâte refroidie, procédez au découpage.

CONSERVATION

Cette pâte se conserve au réfrigérateur pendant 3 jours à partir du moment où vous confectionnez les deux détrempes. Vous pouvez abaisser et donner plusieurs tours à la pâte, puis l'emballer et la laisser au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Vous pouvez donc l'adapter à votre emploi du temps. Une fols prête, vous pouvez diviser la pâte en portions, les emballer hermétiquement et les conserver un mois au congélateur. Laissez dégeler dans son emballage au réfrigérateur toute une nuit avant de l'abaisser pour la découper et la faire cuire.

PÂTE FEUILLETÉE AU CHOCOLAT

TOUT COMME LA PÂTE FEUILLETÉE TRADITIONNELLE, la pâte feuilletée au chocolat se compose de deux pâtes, l'une essentiellement à base de beurre et de cacao, et l'autre à base de farine avec un peu de beurre ; la pâte à base de beurre est enveloppée dans la pâte à base de farine et on l'abaisse pour qu'elle soit fine et longue, puis on la plie en trois comme une lettre officielle, et enfin on lui donne un tour quadruple avant de recommencer à l'abaisser et à la plier. Chaque étape du processus, qu'il s'agisse d'abaisser, de plier ou de donner un tour à la pâte s'appelle un tour et cette pâte feuilletée, comme la plupart, nécessite six tours et doit reposer au réfrigérateur entre les différents tours. Une fois que vous l'avez suffisamment abaissée et lui avez donné suffisamment de tours, la pâte devra reposer au moins 6 heures au réfrigérateur avant de pouvoir être mise au four. Comme pour beaucoup de recettes en pâtisserie, le travail est court mais le processus est long - et ça en vaut la peine.

Vous pouvez utiliser cette pâte dans n'importe quelle recette qui nécessite une pâte feuilletée - utilisez-la de la même manière que la pâte feuilletée ; le chocolat ne change rien à la manière dont elle s'abaisse, prend forme ou cuit au four.

LA PÂTE

Pour environ 1250 grammes de pâte : 420 grammes de farine • environ 185 grammes d'eau froide • 2 cuillerée à café de sel • 70 grammes de beurre doux, fondu et refroidi

Mettez la farine dans un grand saladier et creusez un puits au centre. Mélangez ensemble 185 grammes d'eau et 2 cuillerées à café de sel jusqu'à ce que le sel se soit dissout. Versez dans le puits. À l'aide d'une maryse ou d'une fourchette, en commençant par l'intérieur du puits, incorporez la farine à l'eau. Une fois que la majeure partie de la farine a été incorporée, versez le beurre fondu sur le mélange de farine et d'eau et continuez à remuer. Si la pâte est sèche - et ce sera probablement le cas - ajoutez petit à petit 2 ou 3 cuillerées à soupe d'eau supplémentaires. N'espérez pas la perfection - la pâte sera visqueuse, filandreuse, et imparfaitement mélangée même après que vous aurez ajouté de l'eau. Pétrissez la pâte dans le saladier pendant une minute environ pour la rassembler. Mettez la pâte sur une surface légèrement farinée et façonnez-la en un carré de 15 cm. Emballez la pâte dans un papier film alimentaire et réservez-la au froid pendant au moins 2 heures.

LA DÉTREMPE AU BEURRE

• 425 grammes de beurre doux, à température ambiante • 50 grammes de cacao en poudre tamisé

Dans le bol d'un mixeur muni d'une feuille ou bien dans un saladier et à l'aide d'une grande maryse souple, battez le beurre jusqu'à ce qu'il soit onctueux mais sans incorporer d'air. Ajoutez le cacao en poudre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit incorporé au beurre. Raclez le bol et mettez le beurre mou sur un plan de travail légèrement fariné, donnez-lui la forme d'un carré d'environ 2,5 à 5 cm de moins que la première détrempe. Emballez dans du papier film alimentaire. Réservez la deuxième détrempe au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

ABAISSER ET TOURER

1. Disposez la première détrempe sur une surface de travail bien farinée (idéalement en marbre) et saupoudrez-la de farine. Si la pâte est trop difficile à abaisser, appuyez dessus avec votre rouleau pour y imprimer une série de crénelures parallèles qui ramolliront la pâte, ce qui vous aidera par la suite. Abaissez la pâte pour former un rectangle de 1 cm d'épaisseur et d'environ 30 cm sur 18 cm en l'étalant dans tous les sens et des deux côtés. Soulevez bien la pâte et tournez-la à mesure que vous l'étalez. Saupoudrez votre surface de travail et la pâte au besoin.

2. Retirez la seconde détrempe du réfrigérateur. Idéalement, elle devrait avoir la même consistance que la première détrempe - mais il est inévitable qu'elle soit plus ferme en sortant du réfrigérateur. C'est pourquoi vous pouvez soit taper légèrement dessus à l'aide de votre rouleau à pâtisserie. Disposez la seconde détrempe désormais légèrement plus molle (mais encore froide) de manière à ce qu'elle recouvre la moitié inférieure de la pâte abaissée. Rabattez la partie supérieure de la pâte abaissée bords à bords puis appuyez sur les bords pour former un « portefeuille » bien fermé. Assurez-vous bien que la seconde détrempe s'étend bien jusque dans chacun des coins de ce rectangle. Si besoin est, étalez la seconde détrempe du bout des doigts pour qu'elle aille bien jusqu'aux coins et que le « portefeuille » soit partout de la même épaisseur. Tapez sur les côtés de la pâte à l'aide de votre rouleau de manière à rendre l'ensemble bien carré (votre carré fera entre 18 et 20 cm de côté). Entourez votre pâte d'un papier film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

2. Pour donner à la pâte le premier tour double, mettez la pâte sur une surface de travail bien farinée et saupoudrez-la de farine.À nouveau, en étalant la pâte dans tous les sens et des deux côtés, et en prenant soin de ne pas abaisser les bords, abaissez la pâte jusqu'à ce qu'elle forme un carré (de 18 à 20 cm de côté environ). Si la pâte ne vous semble pas trop molle, vous pouvez lui donner

son premier tour. Cependant, si elle vous semblait, ne serait-ce qu'un peu, molle - ou bien si vous ne tenez pas à prendre de risques - emballez la pâte dans un papier film alimentaire et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur.

3. Pour lui donner le premier tour simple, disposez la pâte sur une surface bien farinée et saupoudrez-la de farine. À nouveau, en étalant la pâte dans tous les sens et des deux côtés, et en prenant soin de pas abaisser les bords, abaissez la pâte jusqu'à ce qu'elle forme un rectangle dont la longueur est égale à trois fois la largeur - c'est-à-dire d'une largeur de 18 à 20 cm et d'une longueur de 52 à 60 cm - tout en gardant la surface de travail et la pâte bien farinée. (Ne vous inquiétez pas si votre pâte ne correspond pas exactement à ces mesures.) La pâte s'élargit lorsqu'on l'abaisse, c'est tout à fait normal. Ce qui est important c'est d'abaisser la pâte de manière à obtenir une longueur qui corresponde à trois fois sa largeur, quelle que soit cette largeur. Ayez une règle à portée de main. (Si, alors que vous l'abaissez, la pâte se fend, rapiécez-la du mieux que vous pourrez et continuez. Si un peu de beurre suinte, tamponnez la zone avec un peu de farine - ce ne sont que des problèmes mineurs qui ne devraient pas vous empêcher de poursuivre. Cependant si la pâte devient molle, il est alors temps d'arrêter. Mettez la pâte sur une planche à découper, couvrez-la d'un papier film alimentaire, et réservez-la au froid avant de continuer à l'abaisser.)

4. Lorsque la pâte est trois fois plus longue que large, pliez-la comme une lettre officielle. Repliez le tiers inférieur sur le tiers central du rectangle et le tiers supérieur sur le tiers central, bord à bord avec le pli que vous venez de faire. Vous aurez trois couches de pâte après avoir fini votre premier tour. Balayez l'excédent de farine. Enveloppez bien la pâte, notez bien que vous lui avez donné un tour et réservez-la au froid pendant au moins deux heures.

5. Sur une surface préalablement bien farinée, disposez la pâte de façon à ce que la pliure (qui ressemble à la tranche d'un livre) soit à gauche et les « pages » à droite. Tout en conservant la pliure à gauche, recommencez à abaisser et à plier de la même manière en étalant la pâte jusqu'à ce que sa longueur excède de trois fois sa largeur, puis pliez-la comme une lettre officielle. Une fois que vous aurez fini ce second tour, ôtez l'excédent de farine, emballez la pâte dans un papier film alimentaire, notez que vous lui avez donné deux tours et réservez-la froid pour deux heures supplémentaires.

6. Toujours en commençant avec la pliure à gauche, comme s'il s'agissait d'un livre, donnez encore 4 tours à la pâte pour atteindre un total de 6 tours au final. Si vous trouvez que la pâte est encore ferme et s'abaisse bien après le troisième tour, vous pouvez essayer de lui donner le quatrième tour - c'est à cette étape que la pâte commencera à ressembler à une pâte au chocolat - avant de la réserver au réfrigérateur pendant 2 heures. De même, après l'avoir refroidie, il est possible que vous puissiez lui donner le cinquième et le sixième tours sans avoir à la remettre au réfrigérateur entre les deux tours.Cependant, dès que vous sentez que la pâte devient molle ou que des zones beurrées

apparaissent, ou bien dès que la pâte devient difficile à travailler d'une quelconque façon, mettez-la au réfrigérateur pendant un bon moment. N'oubliez pas de noter à chaque fols le nombre de tours que vous lui avez donnés ni de réserver la pâte au réfrigérateur pendant 2 heures entre chaque tour.

7. Une fols que vous avez terminé les 6 tours, réservez la pâte pendant au moins 6 heures. (Si c'est plus pratique, vous pouvez réfrigérer la pâte pendant 2 jours ou bien la congeler pendant 1 mois). Une fois refroidie, vous pouvez l'abaisser et l'utiliser pour n'Importe quelle recette.

CONSERVATION

Cette pâte se conserve au réfrigérateur pendant 3 jours. Vous pouvez abaisser et donner plusieurs tours à la pâte, puis l'emballer et la laisser au réfrigérateur pendant plusieurs heures plutôt que les 2 heures minimum indiquées. Vous pouvez donc l'adapter à votre emploi du temps. Une fois prête, vous pouvez diviser la pâte en portions, les emballer hermétiquement et les conserver au congélateur pendant 1 mois. Laissez décongeler dans son emballage au réfrigérateur pendant toute une nuit avant de l'abaisser pour la découper et la faire cuire.

PÂTE FEUILLETÉE CARAMÉLISÉE

VOICI UNE TECHNIQUE SIMPLE pour renforcer le croustillant si caractéristique des mille-feuilles. Elle n'implique rien de plus que de saupoudrer de sucre la pâte feuilletée abaissée juste avant de l'enfourner, puis, lorsqu'elle est presque cuite, de la retourner et de la saupoudrer de sucre glace. Ce double saupoudrage donne à la pâte un fini légèrement mat et la rend très croustillante.

Pour environ 6 mille-feuilles : 400 grammes de pâte feuilletée nature, faite maison (juste un peu plus qu'un tiers des quantités de la recette donnée page 223) ou bien toute faite, prête à l'emploi • 1 cuillerée à soupe 1/2 de sucre • 2 cuillerées à soupe de sucre glace

1. Découpez un morceau de papier sulfurisé pour en tapisser une plaque à pâtisserie ou bien une gouttière d'environ 45 cm sur 30 cm. Humidifiez légèrement le papier sulfurisé à l'aide d'un pinceau à pâtisserie trempé dans l'eau. Ayez une autre plaque ou bien un autre moule de la même taille à portée de main, ainsi qu'un morceau de papier sulfurisé de la même taille et une grille qui soit également de la même taille que le moule pour l'y faire refroidir. Gardez l'ensemble à portée de main.
2. En travaillant sur une surface bien farinée, abaissez la pâte feuilletée pour former un rectangle d'environ 26 cm sur 35 cm et d'environ 4 mm d'épaisseur. Enroulez la pâte sur votre rouleau, puis déroulez-la dans la plaque tapissée de papier sulfurisé. Enveloppez la pâte d'un morceau de papier film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. C'est le temps nécessaire pour que le gluten de la farine repose. De cette manière, la pâte gonflera régulièrement et conservera la même taille et la même forme sous l'action de la chaleur.
3. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 230°C (th-7-8).
4. Retirez la plaque à pâtisserie du réfrigérateur, ôtez et jetez le papier film alimentaire, et saupoudrez de sucre semoule sur le dessus de la pâte bien régulièrement. Enfournez la plaque à pâtisserie, fermez la porte et baissez immédiatement la température à 190°C (th-6-7). Faites cuire la pâte pendant 8 à 10 minutes. Pendant ce temps, elle gonflera et commencera à brunir. Placez délicatement la grille sur la pâte - ce qui évitera qu'elle gonfle exagérément et faites cuire pendant encore 10 minutes. Retirez la plaque du four et augmentez la température à 245°C (th-8-9).
5. Retirez la grille qui se trouve sur la pâte et réservez. Couvrez la pâte de l'autre morceau de papier sulfurisé, puis de la deuxième plaque ou du deuxième moule. Retournez l'ensemble doucement et en faisant bien attention,

puis disposez le tout sur votre plan de travail. Retirez la première plaque et le papier sulfurisé : le côté non caramélisé de la pâte sera sur le dessus. Saupoudrez le sucre glace bien régulièrement sur ce côté en le passant au tamis.

6. Enfournez la plaque et faites cuire jusqu'à ce que le sucre fonde et soit brillant et caramélisé. Comptez environ 5 minutes. Faites bien attention : il faut éviter de faire brûler la surface ou le fond de la pâte. Retirez la plaque du four, mettez-la sur une grille pour qu'elle refroidisse pendant au moins 1 heure.

CONSERVATION

Comme toute pâte feuilletée, mieux vaut utiliser la pâte feuilletée caramélisée peu après l'avoir fait cuire, et sans conteste le jour même de sa confection.

PÂTE FEUILLETÉE CARAMÉLISÉE AU CHOCOLAT

DE MÊME QUE LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE, la pâte feuilletée au chocolat peut acquérir une saveur et une texture supplémentaires en caramélisant. On ne la fait caraméliser que sur un seul côté et uniquement avec du sucre semoule, ce qui donne à la pâte un fini mat, une texture encore plus croustillante, et une touche de caramel sucrée, en parfait accord avec la saveur du chocolat.

Pour environ 6 mille-feuilles : 400 grammes de pâte feuilletée au chocolat (environ un tiers des quantités de la recette page 226) • 1 cuillerée à soupe 1/2 de sucre semoule

1. Découpez un morceau de papier sulfurisé pour en tapisser une plaque à pâtisserie ou bien une gouttière d'environ 45 cm sur 30 cm. Humidifiez légèrement le papier sulfurisé à l'aide d'un pinceau à pâtisserie trempé dans l'eau. Ayez une autre plaque ou bien un autre moule de la même taille à portée de main, ainsi qu'un morceau de papier sulfurisé de la même taille et une grille qui soit également de la même taille que le moule pour l'y faire refroidir. Gardez l'ensemble à portée de main.
2. En travaillant sur une surface bien farinée, abaissez la pâte feuilletée pour former un rectangle d'environ 26 sur 35 cm et d'environ 4 mm d'épaisseur. Enroulez la pâte sur votre rouleau, puis déroulez-la dans la plaque tapissée de papier sulfurisé. Enveloppez la pâte d'un morceau de papier film alimentaire et réservez au réfrigérateur 1 à 2 heures. C'est le temps nécessaire pour que le gluten de la farine repose. De cette manière, la pâte gonflera régulièrement et conservera la même taille et la même forme sous l'action de la chaleur.
3. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez le four à 230°C (th-7-8).
4. Retirez la plaque à pâtisserie du réfrigérateur, ôtez et jetez le papier film alimentaire, et saupoudrez de sucre semoule le dessus de la pâte bien régulièrement. Enfournez la plaque à pâtisserie, fermez la porte et baissez immédiatement la température à 190°C (th-6-7). Faites cuire la pâte pendant 8 à 10 minutes. Pendant ce temps, elle gonflera et commencera à brunir. Placez délicatement la grille sur la pâte - ce qui évitera qu'elle gonfle exagérément et faites cuire pendant encore 10 minutes. Retirez la plaque du four et augmentez la température à 245°C (th-8-9).
5. Retirez la grille qui se trouve sur la pâte et mettez-la à part. Couvrez la pâte de l'autre morceau de papier sulfurisé, puis de la deuxième plaque ou du deuxième moule. Retournez l'ensemble doucement et en faisant bien attention, puis disposez-le sur un plan de travail. Retirez la première plaque et le papier sulfurisé : le côté non caramélisé de la pâte sera sur le dessus.

6. Enfournez la plaque et faites cuire pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que la surface caramélisée devienne uniformément mate. Retirez la plaque du four, mettez-la sur une grille pour qu'elle refroidisse pendant au moins 1 heure.

CONSERVATION

Comme toute pâte feuilletée, mieux vaut utiliser la pâte feuilletée caramélisée peu après l'avoir fait cuire, et sans conteste le jour même de sa confection.

LE SIROP POUR IMBIBER

MÉLANGE DE SUCRE ET d'eau porté à ebullition, puis refroidi, ce sirop sert de base à de nombreux sorbets ou dans de nombreux de liquides à pocher.

Pour environ 150 grammes : 70 grammes de sucre • 6 cuillerées à soupe, soit 70 grammes d'eau froide

Mélangez ensemble le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais, posez sur feu moyen et portez à ébullition. Dès que le sirop commence à bouillir, retirez-le du feu. Laissez refroidir à température ambiante.

CONSERVATION

Vous pouvez utiliser ce sirop dès qu'il est froid ou bien le verser dans un bocal à couvercle hermétique et le garder ainsi au réfrigérateur pendant plusieurs semaines.

SAUCE AU CHOCOLAT

AMÈRE JUSTE CE QU'IL FAUT, et brillante à souhait, cette sauce est idéale pour apprêter les desserts glacés. Elle constitue un nappage de choix pour les profiteroles, est excellente aussi sur les gâteaux ou les tartes. Enfin, c'est un ingrédient indispensable au *Glaçage au chocolat* (237)

Pour environ 525 grammes : 130 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, finement haché • 250 grammes d'eau • 125 grammes de crème épaisse • 70 grammes de sucre

1. Mettez tous les Ingrédients dans une casserole de taille moyenne à fond épais et portez à ébullition sur feu moyen, en remuant constamment. Réduisez le feu au minimum et laissez frémir tout en remuant fréquemment à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement et nappe la cuillère (elle n'épaissit guère à dire vrai, mais elle nappe vraiment la cuillère). Sinon vous pouvez faire le test suivant : trempez la cuillère dans la sauce et faites glisser votre doigt le long du dos de la cuillère - si la sauce ne coule pas le long du sillon que vous avez ainsi tracé, elle est prête. Soyez patiente car cela peut prendre entre 10 et 15 minutes et ne doit pas être fait dans la précipitation.
2. Utilisez immédiatement la sauce, ou bien laissez-la refroidir, puis réservez-la au froid jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Réchauffez la sauce au bain-marié dans un bol plongé dans une casserole d'eau frémissante ou bien au four à micro-ondes.

CONSERVATION

Vous pouvez conserver cette sauce dans un bocal hermétiquement fermé pendant 2 semaines, ou bien la mettre dans un récipient hermétique au congélateur pendant 1 mois. Réchauffez-la doucement avant de l'utiliser.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

C'EST LA TOUCHE FINALE IDÉALE pour certaines pâtisseries ou gâteaux. Glaçage au chocolat noir qui coule onctueusement et fige rapidement, c'est précisément ce dont vous avez besoin lorsque vous devez napper la surface d'un gâteau.

Pour environ 300 grammes : 80 grammes de crème liquide • 100 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, très finement haché • 4 cuillerées à café, soit 20 grammes de beurre doux, coupé en 4 morceaux, à température ambiante • 110 grammes de *Sauce au chocolat* (236), chaude ou à température ambiante

1. Dans une petite casserole, portez la crème épaisse à ébullition sur feu moyen. Retirez la casserole du feu et, petit à petit, ajoutez le chocolat tout en mélangeant le tout à l'aide d'une spatule. Remuez lentement en partant du centre tout en formant un petit cercle. Tandis que vous ajoutez plus de chocolat, continuez à tourner doucement, tout en augmentant progressivement la taille du cercle. Mesurez la température du mélange à l'aide d'un thermomètre électronique : elle devrait atteindre 60°C. Si elle est trop froide - comme ce sera souvent le cas - réchauffez-la au four à micro-ondes ou bien versez le mélange dans un cul de poule et faites-la chauffer au bain-marie (le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole) dans une eau frémissante. Retirez du feu dès qu'il atteint la bonne température. Si le mélange est trop chaud, laissez-le refroidir à 60°C.
2. Tout en remuant doucement, ajoutez le beurre, un morceau après l'autre, puis la sauce au chocolat. Une fois encore, prenez la température du glaçage. Il faudrait qu'elle soit entre 35 et 40°C pour que le glaçage coule parfaitement bien. Si le glaçage est trop froid, vous pouvez le réchauffer dans un bain d'eau chaude ou bien au four à micro-ondes réglé à la puissance minimum. Vous pouvez utiliser votre glaçage maintenant.

Ce glaçage, comme la plupart, perdra son brillant au froid. Afin de lui redonner son brillant, chauffez-le brièvement au sèche-cheveux.
Pierre Hermé

CONSERVATION

Même s'il vaut mieux utiliser le glaçage dès qu'il est prêt, vous pouvez préparer ce glaçage jusqu'à 3 jours à l'avance, conservé au réfrigérateur dans un bocal bien couvert, puis amené à la bonne température au bain-marie (le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole) dans une eau frémissante ou bien au four à micro-ondes réglé à la puissance minimum pour pouvoir être coulé. Si vous réchauffez le glaçage, ne le remuez pas trop car il peut perdre son magnifique brillant si vous le travaillez trop.

COULIS DE FRAMBOISES

LE COULIS DÉSIGNE TOUT AUSSI BIEN une fine sauce tomate qu'une épaisse purée de fruits. Ici, il s'agit d'une sauce moyennement épaisse faite à partir de framboises fraîches réduites en purée et sucrées. Il accompagne de nombreux desserts, qu'ils soient au chocolat ou non.

Pour environ 265 grammes : 220 grammes de framboises • 45 grammes de sucre, ou plus selon votre goût

Mettez les framboises et le sucre dans un mixeur ou bien dans le bol d'un robot et réduisez en purée. Goûtez et ajoutez plus de sucre si nécessaire. Passez le coulis au chinois ou au tamis moyen.

CONSERVATION

Vous pouvez préparer le coulis la veille et le conserver couvert au réfrigérateur.

CÉRÉALES RICE KRISPIES CARAMÉLISÉES

ON UTILISE CES PETITES FRIANDISES CARAMÉLISÉES en finition de certains desserts tels que la *Mousse au chocolat* (133). On peut également les déguster telles quelles comme un en-cas sucré. Elles prennent un dimension supplémentaire sur une glace. Une fois caramélisées, on étale les Rice Krispies sur un tapis Silpat ou bien un morceau de papier sulfurisé pour qu'elles refroidissent. Puis on les brise plus ou moins grossièrement.

Pour environ 150 grammes : 100 grammes de sucre • 3 cuillerées à soupe d'eau • 35 grammes de Rice Krispies

1. Portez le sucre et l'eau à ébullition dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Faites tourner les ingrédients dans la casserole pour dissoudre le sucre et laissez bouillir, sans remuer, jusqu'à ce qu'elle atteigne 120°C. Mesurez la température avec un thermomètre à sucre ou un thermomètre électronique (si du sucre colle aux parois de la casserole, comme cela peut arriver au début de la cuisson, diluez-les à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau froide).
2. Ajoutez les Rice Krispies et mélangez-les au sucre à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule. Retirez la casserole du feu et continuez à remuer jusqu'à ce que les céréales soient bien enrobées de sucre. Comptez de 2 à 3 minutes. Le sucre sera blanc et granuleux - n'attendez pas un enrobage régulier à ce stade. Versez les céréales sur une assiette.
3. Préparez sur le plan de travail un tapis Silpat ou bien un morceau de papier sulfurisé et une spatule en métal. Lavez et séchez la casserole, puis remettez-la sur le feu. Chauffez la casserole, puis ajoutez la moitié des céréales enrobées de sucre. À l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule, remuez les céréales sans vous arrêter jusqu'à ce que le sucre caramélise - vous cherchez à ce que le sucre prenne une couleur légèrement ambrée. Comptez environ 4 minutes. Versez les Rice Krispies caramélisées sur le papier sulfurisé. Essayez de ne pas former un tas et aplatissez les céréales avec le dos d'une spatule. Lavez la casserole et recommencez l'opération avec le reste des céréales.
4. Lorsque les Rice Krispies sont suffisamment froides pour que vous puissiez les manipuler, cassez-les en petits morceaux.

ÉCORCES D'AGRUMES CONFITES

QUE vous UTILISIEZ DE L'ÉCORCE DE PAMPLEMOUSSE, d'orange ou bien de citron, vous obtiendrez d'épaisses pelures bien infusées dans un sirop doux amer. Une fois confites, vous pouvez conserver les écorces dans leur sirop, prêtes à être hachées et utilisées dans les *Florentins* (83), ou bien séchées et enrobées de sucre pour être servies avec le thé ou le café, ou bien encore séchées et trempées dans du chocolat tempéré (242).

Pour 12 parts : 4 pamplemousses roses, de préférence Ruby Red, 5 oranges ou 6 citrons • 1000 grammes d'eau • 470 grammes de sucre • 60 grammes de jus de citron fraîchement pressé • 10 grains de poivre noir concassés • une étoile d'anis • la pulpe d'une gousse de vanille charnue et tendre fendue et grattée (254)

1. Mettez une grande marmite d'eau à bouillir et ayez une passoire à portée de main. À l'aide d'un couteau tranchant, coupez une fine tranche au sommet et à la base de chaque fruit. Puis en les coupant du haut vers le bas, coupez de larges pelures d'environ 2,5 cm de large, en prenant bien soin de couper un peu de pulpe de fruit en même temps. Mettez les écorces dans l'eau bouillante et laissez-les bouillir pendant 2 minutes. Retirez les écorces de l'eau à l'aide d'une écumoire (ne jetez pas l'eau, vous allez en avoir besoin) et mettez-les dans la passoire. Rincez les écorces sous l'eau froide pendant 2 minutes, puis recommencez la même opération (faites bouillir puis passez sous l'eau froide) deux fois encore. Réservez l'écorce pour le moment.
2. Mettez tous les ingrédients qui restent dans une grande casserole et faites-les bouillir. Ajoutez les écorces, couvrez et réglez la température de manière à ce que le sirop frémisse doucement. Laissez frémir les écorces en remuant de temps à autre, pendant 30 minutes. L'écorce doit être tendre et entièrement confite. Retirez la marmite du feu, puis couvercle toujours en place, laissez macérer l'écorce toute une nuit.
3. Le jour suivant, versez les écorces et leur sirop dans un bocal et réservez au réfrigérateur. Sinon, laissez sécher les écorces sur une grille. Une fois que l'écorce est sèche, vous pouvez l'enrober en la roulant dans le sucre.

CONSERVATION

Vous pouvez conserver les écorces confites dans leur sirop dans un bocal bien fermé pendant 3 semaines au réfrigérateur. L'écorce séchée enrobée de sucre se conserve dans une boîte en ferblanc hermétique pendant quelques jours.

CHOCOLAT TEMPERE

LE CHOCOLAT TEMPÉRÉ EST UN CHOCOLAT QUE L'ON FAIT CRISTALLISER, pOUT le rendre ferme, brillant et cassant (Il casse net et bien) après l'avoir fait fondre, refroidi puis chauffé à nouveau. Le brillant et le cassant sont les marques de fabrique du chocolat bien tempéré. C'est ce qui rend les tablettes de chocolat et les friandises trempées dans du chocolat si séduisantes.

Même si vous pouvez faire la majeure partie des recettes sans chocolat tempéré (le chocolat que l'on mélange à l'appareil, à la pâte, ou bien à une crème ne nécessite pas d'être tempéré), il est nécessaire que vous puissiez le faire pour les friandises - par exemple, les *Mendiants aux fruits secs et aux noix* (183), les *Feuilles de menthe confites enrobées de chocolat* (172) et les *Écorces d'agrumes confites* (240), ou encore les *Amandes caramélisées enrobées de chocolat* (166). Et vous voudrez certainement savoir comment tempérer le chocolat au lait pour confectionner les fines feuilles de chocolat qui recouvrent le *Plaisir Sucré* (62).

Tempérer un chocolat est un travail minutieux mais pas difficile. Cela demande de la patience et de la précision. Pour tempérer le chocolat, Il faut du chocolat de qualité, blanc, au lait ou bien noir qui soit déjà tempéré (le « vrai » chocolat que vous achetez en tabletteset en blocs est déjà tempéré), puis le faire fondre, ce qui fait perdre leur forme aux cristaux de beurre de cacao et les rend instables ; refroidissez-le, les cristaux de cacao se recomposeront dans une forme différente de l'originale en raffermissant. Puis réchauffez-le, les cristaux retrouveront leur stabilité d'origine. Une fols que le chocolat est tempéré et liquide, vous pouvez l'utilisez pour tremper, enrober vos gâteaux ou bien pour faire des moulages. Il se figera en gardant son brillant, il sera lisse et si vous l'avez correctement tempéré, il n'aura aucune strie et ne blanchira pas.

S'il est possible que vous réussissiez parfaitement la première fois, il est tout aussi probable que vous obteniez une strie Ici ou là ou tout autre type d'imperfection. Si c'est le cas, tout ce que vous aurez perdu sera un peu de temps. Vous pouvez refaire fondre votre chocolat, le tempérer à nouveau, puis l'utiliser.

Il est difficile de donner des quantités pour tempérer le chocolat, mais il est plus aisé de tempérer du chocolat dans de grosses plutôt que de petites quantités. Nous vous suggérons de tempérer un peu moins d'une livre de chocolat, mais vous pouvez bien entendu, si vous le souhaitez, en tempérer davantage.

• au moins 450 grammes de chocolat de la meilleure qualité, de préférence du Valrhona Caraïbe (amer), du Jivara (au lait) ou Ivoire (blanc), finement haché

1. Tenez prêt un thermomètre à chocolat ou un thermomètre électronique. SI vous vous apprêtez à travailler avec du chocolat tempéré pendant un moment, vous aurez donc besoin de le maintenir au chaud : il vous faudra donc un

chauffe-plats (enveloppez-le d'un torchon et emballez le tout dans un sac en plastique pour le protéger de la poussière) ou bien une lampe à infrarouge.

2. Faites fondre le chocolat au bain-marie - le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole - dans une eau frémissante ou bien au four à micro-ondes. La manière dont on fait fondre le chocolat n'est pas très importante, ce qui est essentiel, c'est qu'il atteigne la température de 50/55°C. Il est important que le chocolat fonde complètement. Si vous faites fondre le chocolat au four à micro-ondes, mieux vaut le faire chauffer pendant une minute, le remuer puis le chauffer à nouveau pendant 45 secondes, le remuer encore une fois, puis le chauffer par tranches de 30 secondes maximum, en remuant entre chaque passage au four, et ce jusqu'à ce qu'il soit fondu et qu'il soit à une température comprise entre 50/55°C.

3. Retirez le chocolat du feu. Il faut maintenant qu'il refroidisse et atteigne une température située entre 27 et 28°C. Vous pouvez conserver le chocolat à température ambiante, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'il atteigne la bonne température. Sinon vous pouvez ajouter des morceaux de chocolat (du même type de chocolat que celui que vous utilisez) au chocolat fondu. Si vous décidez d'ajouter des morceaux de chocolat (ce qu'on appelle « ensemencer ») il ne faut pas en ajouter plus de 30 % du poids du chocolat fondu. Que vous laissiez le chocolat refroidir à température ambiante, ou que vous l'ensemenciez, surveillez bien sa température. Vous saurez que le chocolat a atteint la bonne température lorsqu'il commence à figer sur les côtés.

4. L'étape finale consiste à réchauffer le chocolat et restabiliser les cristaux de beurre de cacao. Une fois encore, vous pouvez le faire au bain-marie - le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole - dans une eau frémissante ou bien au four à micro-ondes. Dans l'un ou l'autre cas, vous cherchez à exposer le chocolat à la chaleur pendant des intervalles très courts en surveillant la température de très près, car il ne faut pas la faire beaucoup augmenter. Ainsi : le chocolat noir doit être chauffé entre 30 et 32°C, le chocolat au lait et le chocolat blanc entre 29 et 31 °C.

5. Le chocolat est maintenant à température et prêt à l'emploi. Pour vérifier que vous avez réussi, plongez un couteau dans le chocolat, mettez-le au réfrigérateur pendant quelques secondes - il devrait ressortir enrobé d'une couche de chocolat brillante et uniforme. Pour garder le chocolat chaud et tempéré, vous pouvez soit le poser sur le chauffe-plats enveloppé dans un torchon en réglant le chauffe-plats au minimum, soit le placer sous une lampe à infrarouge. Si vous utilisez une lampe, mettez-la à environ 30 cm du saladier et surveillez le chocolat.

COPEAUX ET ROULEAUX DE CHOCOLAT

UNE PLUIE DE COPEAUX ET DE ROULEAUX DE CHOCOLAT donne UN beau fini aux gâteaux et aux tartes. Vous pouvez faire des copeaux et des rouleaux à partir de n'Importe quel chocolat - blanc, au lait ou noir, amer ou bien sucré - le truc consiste à utiliser un bloc de chocolat et à employer un couteau économe muni d'une lame résistante et tranchante. Pour ce travail, mieux vaut une lame fixe qu'une lame pivotante. Si vous voulez faire des copeaux ou des rouleaux plus grands, plus larges, il faudra un coupe-pâte.

- un bloc de chocolat

1. Choisissez un bloc de chocolat suffisamment gros pour que vous puissiez le faire tenir en équilibre, et suffisamment long et large pour que ayez assez d'espace pour pouvoir faire descendre votre épluche-légumes sur toute sa longueur et obtenir ainsi un beau rouleau de chocolat. Pour obtenir des copeaux et des rouleaux et non des écailles et des morceaux, il faut que votre chocolat soit à température ambiante - 23°C sont parfaits. Si vous ne pouvez pas mettre votre chocolat dehors pour qu'il atteigne 23°C, vous pouvez prendre et votre courage et votre chocolat à deux mains et le passer très rapidement (à dire vrai, extrêmement rapidement) au-dessus d'une flamme ou d'une plaque électrique. Attendez 2 minutes et recommencez cet acte téméraire. À ce stade, le chocolat devrait être assez chaud pour pouvoir être raboté.
2. Posez le chocolat en équilibre sur un morceau de papier sulfurisé, et raclez-en le côté avec la pointe d'un épluche-légumes pour faire de petits copeaux, ou bien utilisez la lame du couteau pour obtenir des rouleaux. Ce n'est pas difficile, mais cela demande un peu d'entraînement avant de trouver les bons angles d'attaque et pour le chocolat et pour l'épluche-légumes, ainsi que la pression adéquate pour racler. (Pour de plus gros rouleaux, utilisez la même technique mais cette fois avec un coupe-pâte). Vous pouvez les retirer de la feuille de papier sulfurisé à l'aide d'un coupe-pâte et les utiliser immédiatement, ou bien les couvrir d'une autre feuille de papier sulfurisé et les mettre à part à l'abri de la chaleur à température ambiante, ou bien encore les conserver au réfrigérateur jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

ABAISSER LA PÂTE

Le secret pour abaisser la pâte : le froid, et encore le froid. Assurez-vous toujours que votre pâte, qu'il s'agisse de pâte à tarte, à la cannelle, à biscuit ou bien de pâte feuilletée, est bien froide avant de commencer à l'abaisser, et si elle se réchauffe pendant que vous l'abaissez, arrêtez-vous et remettez-la au réfrigérateur pour qu'elle refroidisse à nouveau (recommencez autant de fois que nécessaire).

Il vous sera plus facile d'abaisser une pâte et d'obtenir une épaisseur régulière (ce qui est important pour les tartes et pour les autres pâtisseries) si la pâte a la bonne consistance avant que vous ne commenciez à l'abaisser. Il faut que la pâte soit suffisamment ferme pour ne pas coller à la surface de votre plan de travail, et cependant suffisamment molle pour bien s'étaler facilement sous l'action du rouleau à pâtisserie (la pâte qui se fend sur les côtés dès que vous commencez à l'abaisser est trop froide et donc trop dure). Laissez reposer la pâte à température ambiante avant de commencer à l'abaisser, puis, si lorsque vous commencez à l'abaisser, la pâte ne s'étale pas, vous pouvez l'aider un peu en appuyant doucement dessus avec votre rouleau. Faites juste une série d'encoches parallèles dans la pâte et elle ramollira suffisamment pour s'étaler. Si la pâte devient trop molle pendant que vous l'abaissez, remettez-la un court moment au réfrigérateur avant de continuer.

Étant donné que les pâtes de Pierre Hermé contiennent beaucoup de beurre, il est possible qu'elles aient besoin d'un peu plus d'attention que les autres. Abaissez toujours la pâte sur une surface légèrement farinée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie préalablement roulé dans un peu de farine. Saupoudrez légèrement le dessus de la pâte avant de commencer à l'abaisser et, tandis que vous l'abaissez, soulevez la pâte et jetez un peu de farine dessous de temps à autre. Comme vous étalez la pâte du bord de votre plan de travail vers l'intérieur, il faut la tourner d'un huitième de tour pour qu'elle garde une forme ronde, de même qu'il faut toujours l'abaisser du centre vers les bords. N'oubliez pas de bien brosser l'excédent de farine de la pâte avant de la mettre dans un cercle à tarte, dans un moule, ou de la faire cuire. Si vous avez le temps, il est bon de refroidir légèrement la pâte après l'avoir abaissée et avant de la mettre dans le cercle à tarte.

Pour ajuster la pâte dans le cercle, enroulez la pâte sur votre rouleau puis déroulez-la au-dessus du cercle. Ajustez doucement la pâte au fond et sur les parois de cercle tout en prenant bien soin de ne pas l'étirer. N'oubliez pas la règle suivante : ce que vous étirez sur le plan de travail rétrécira au four. Refroidissez la pâte dans son cercle avant de la faire cuire.

ACÉTATE

Les feuilles d'acétate transparent, celles que vous utilisez peut-être pour protéger vos documents ou bien protéger une esquisse au pastel et éviter qu'elle ne se salisse, sont une surface idéale pour laisser se figer le chocolat tempéré et le faire briller. Bien que vous puissiez mettre à sécher des confections tels que les *Mendiants* ou les *Florentins* sur une feuille de papier sulfurisé (ou même un tapis de silicone), les fines feuilles de chocolat du *Plaisir Sucré* ne peuvent acquérir leur brillant que sur des feuilles d'acétate. Lorsque le chocolat tempéré entre en contact avec la surface parfaitement lisse et naturellement antiadhésive de l'acétate, il acquiert un fini lisse et brillant qui est la marque de fabrique du chocolat préparé par un professionnel. Vous pouvez acheter des protège-documents dans des papeteries spécialisées dans les fournitures de bureau et des feuilles d'acétate de différentes tailles dans des magasins spécialisés en fournitures de dessin.

AMANDES EN POUDRE

Les amandes en poudre sont des amandes mondées et moulues aussi fin que de la poudre (on fait subir le même traitement aux noisettes). Vous pouvez acheter des amandes en poudre ou bien les faire vous-même et mieux. Pour réduire des amandes en poudre (ou des noisettes) chez vous, mettez des amandes mondées (elles peuvent être entières, coupées en morceaux ou en lamelles) dans le bol d'un robot muni d'un couteau en métal (ou bien utilisez des noisettes pelées). Ajoutez un peu de sucre de la recette aux amandes - le sucre permettra d'éviter que les noix ne se transforment en beurre - et broyez jusqu'à ce que le mélange soit aussi fin que de la farine. Comptez au moins 3 minutes. Arrêtez après chaque minute pour vérifier votre progression et racler les parois du bol. Une fois que le mélange est moulu, à l'aide d'une cuillère en bois, passez-le dans un tamis à maillage moyen. Emballées hermétiquement, les amandes en poudre se conservent deux mois au congélateur, c'est pourquoi mieux vaut en faire plus que nécessaire pour une seule recette.

BALANCE

Il est bon d'avoir une balance dans sa cuisine pour peser des ingrédients volumineux comme le chocolat ou les fruits. Que vous achetiez une balance ordinaire ou une balance électronique (plus compacte), prenez-en une qui soit précise à 5 grammes près.

BATTERIE DE CUISINE

Tous les ustensiles, gadgets et tout l'équipement comme les marmites, les casseroles, les boîtes en fer blanc et les moules que l'on emploie habituellement pour faire la cuisine.

BEURRE

Le beurre n'a pas de substitut : sa saveur et sa texture sont inimitables. N'utilisez jamais de margarine ou une quelconque « pâte à tartiner » - les résultats seront piètres dans tous les cas. Dans la plupart des recettes, vous emploierez du beurre doux. Mais il y a des recettes, et notamment celles dans lesquelles on utilise du caramel, qui nécessitent que l'on utilise du beurre salé. Si vous n'avez pas de beurre salé, utilisez du beurre doux et ajoutez une pincée de sel au mélange.

Il faut conserver le beurre au réfrigérateur, bien emballé et à l'abri des odeurs. Nous avons testé ces recettes avec un beurre que vous trouverez dans tous les supermarchés.

Mesurer le beurre : selon les quantités vous trouverez des mesures en termes de cuillerées à soupe ou bien en plaquettes, et en grammes. Il est utile de savoir que 3 cuillerées à café sont équivalentes à une cuillerée à soupe (environ 15 grammes).

Faire ramollir le beurre : lorsqu'une recette nécessite du beurre à température ambiante, cela signifie que votre beurre doit être malléable mais ni gluant ni huileux. Vous pouvez laisser le beurre à température ambiante pour le laisser ramollir ; vous pouvez aussi lui donner quelques coups en frappant avec la base de votre paume ou bien avec un rouleau à pâtisserie ; ou bien vous pouvez également mettre vos plaquettes, sans leur emballage, sur une serviette en papier et les passer pendant environ 10 secondes au four à micro-ondes.

Beurrer les moules : il faut toujours beurrer les moules avec du beurre ramolli et non du beurre fondu. Appliquez une fine couche de beurre sur toutes les surfaces internes des moules, en faisant bien attention à ne pas oublier les coins difficiles à atteindre si souvent négligés. La meilleure manière d'obtenir une couche régulière est d'appliquer le beurre ramolli au pinceau à pâtisserie, bien qu'un morceau de papier absorbant froissé fasse aussi très bien l'affaire. Vous pouvez vaporiser de l'huile végétale à l'intérieur des moules de petite dimension, comme les moules à madeleines ou à financiers, au lieu de les beurrer - c'est souvent plus facile.

Lorsque dans une recette on vous dit de beurrer et de fariner un moule, il faut beurrer l'intérieur du moule comme à l'ordinaire, puis ajouter quelques cuillerées de farine. Secouez bien le moule pour que la farine s'étale bien sur le fond, puis inclinez le moule et tapotez pour obtenir une légère couche de farine sur les parois. Retournez le moule et tapotez-le pour faire tomber l'excédent de farine.

La quantité de beurre et de farine dont vous avez besoin pour préparer les moules n'est jamais incluse dans la liste des ingrédients d'une recette. Elle vient toujours s'ajouter au reste.

BOLS MÉLANGEURS

Équipez-vous d'une batterie (ou bien d'au moins deux) bols mélangeurs en inox - disponibles dans tous les magasins spécialisés dans l'électroménager et même dans de nombreux supermarchés - et vous aurez ce dont vous avez besoin pour mélanger les ingrédients de ces recettes. Même si vous pouvez utiliser des bols en plastique ou en verre, il faut au moins un bol en métal pour pouvoir le mettre dans un bain-marie sans crainte (de préférence un bol de 2 litres) et former pour ainsi dire la deuxième partie d'une casserole à double fond.

CACAO EN POUDRE

Nous avons testé ces recettes avec du cacao en poudre Valrhona, cacao en poudre sans sucre ajouté. Lorsqu'une recette indique qu'il faut utiliser du cacao en poudre, il s'agit toujours de cacao en poudre sans sucre ajouté. On trouve dans le commerce du cacao en poudre de qualité sous la marque Van Houtten. N'utilisez jamais les préparations à base de cacao en remplacement.

CANNELLE

Pierre est un original parmi les pâtissiers français. En effet, il apprécie la cannelle autant que les Américains. C'est une épice que Pierre trouve attrayante et qu'il utilise souvent en bâton ou bien en poudre. Celle qu'il préfère vient de Ceylan, mais vous ne la trouverez pas facilement sur les rayons de votre supermarché. D'après Pierre, « les gens qui n'aiment pas la cannelle changent d'avis après avoir goûté la cannelle de Ceylan ». Il explique cela par sa douceur.

La plupart des types de cannelle que l'on trouve au supermarché vient de Chine et ce n'est pas de la cannelle véritable, mais sa cousine, la casse. La casse est d'une couleur plus foncée que la cannelle, elle est aussi plus sucrée et son goût est plus prononcé. Vous pouvez utiliser n'importe quel type de cannelle pour ces recettes, mais si d'aventure vous mettez la main sur de la cannelle de Ceylan, faites un test comparatif - vous trouverez cela tout à fait intéressant.

Les bâtons de cannelle se conservent à température ambiante sans limitation dans la durée. La poudre de cannelle, comme toutes les épices moulues, perd sa saveur et son parfum dans une boîte ou un bocal. Une fois ouvertes, mieux vaut remplacer les boîtes de cannelle tous les six mois.

CASSEROLES

Il est important d'avoir au moins une casserole à fond épais de taille moyenne - 2 litres - dans votre cuisine. Vous l'utiliserez pour faire de la crème anglaise ou de la crème pâtissière, du caramel ou des sirops. Elle vous sera également utile lorsque vous voudrez faire un bain-marie pour faire fondre du chocolat. Cependant vous apprécierez d'avoir également une casserole plus grande - que vous pourrez utiliser pour faire caraméliser le sucre et aussi comme base du bain-marie lorsque vous travaillerez avec de plus grandes quantités - ainsi qu'une petite casserole, de préférence munie d'un bec verseur pour y faire bouillir de petites quantités de sirop destiné à être versé dans les meringues ou les crèmes pâtissières.

CERCLES À GÂTEAU

Pierre bâtit et/ou fait cuire la majorité de ses gâteaux dans des cercles à gâteau, cercles d'entremets, cercles en acier sans fond de 4 cm de haut. La plupart des gâteaux se font dans des cercles de 22 ou 26 cm de diamètre. Si vous utilisez un cercle comme « moule » pour construire votre gâteau, vous avez la garantie d'obtenir à chaque fois un gâteau bien droit, lisse et digne d'une pâtisserie professionnelle. Si c'est la première fois que vous en utilisez un, vous serez enchanté lorsque vous le soulèverez (voir sèche-cheveux, 252) et que vous verrez les couches de biscuit et de crème, de mousse ou de fruits empilées les unes sur les autres avec une précision sans pareille. Qui plus est, il est plus facile d'utiliser un cercle à gâteau que d'empiler soi-même les différentes couches.

Les cercles à gâteau (ou à tarte ; voir ci-dessous) font partie de l'équipement des professionnels. Vous les trouverez dans les magasins spécialisés dans l'équipement destiné à la restauration et à la pâtisserie, dans des magasins d'équipement électroménager bien fournis. Il est bon d'avoir un ou deux cercles de 22 cm et de 26 cm de diamètre à disposition, et tout particulièrement si vous avez l'intention de servir plus d'un gâteau à la fois. Ne vous laissez pas séduire par les cercles réglables qui peuvent s'ajuster à toutes les dimensions, de la plus petite à la plus grande, dimension dont il est fort improbable que vous ayez jamais besoin. Qui plus est, ces cercles réglables font une entaille sur le côté de vos gâteaux. N'achetez pas non plus un cercle de métal noir - vos crèmes chantilly et vos garnitures peuvent prendre une couleur peu attrayante et donner un arrière-goût à tout mets acidulé.

Si vous n'avez pas de cercle à gâteau, vous pouvez y substituer un moule à charnière de la taille appropriée, mais vous n'obtiendrez jamais un gâteau au pourtour parfaitement lisse que seul donne le cercle à gâteau.

CERCLES À TARTE

Sauf indication contraire, les recettes de tartes ont été testées dans des cercles à tarte plutôt que dans des moules à tarte. Un cercle à tarte est un cercle en métal que l'on dispose sur une feuille de papier silicone (laquelle en forme le fond). Le cercle sert de moule pour la pâte à tarte. Un cercle à tarte a des parois droites de 2 cm de haut, ce qui est plus bas qu'un moule à tarte. Pour faire ces recettes, vous aurez besoin de cercles à tarte de 22 cm, de 24 cm et de 26 cm de diamètre.

Lorsque vous ajustez de la pâte à tarte dans un cercle, mieux vaut placer le cercle sur une plaque à pâtisserie plutôt que sur une gouttière de telle sorte qu'une fois cuite, vous puissiez faire glisser la tarte de la plaque sans la soulever - les fonds de tarte sont généralement fragiles et les fonds qui n'ont aucun support le sont encore plus. En cas de besoin, vous pouvez utiliser un moule à tarte cannelé muni d'un fond amovible plutôt qu'un cercle. Mais comme le moule est plus haut que le cercle, les résultats ne seront pas les mêmes (il est possible que dans certains cas la garniture soit chiche). Cela dit, mieux vaut faire cuire une tarte dont les proportions ne sont pas tout à fait justes que de ne pas la faire du tout.

CHOCOLAT

Bien qu'il existe de nombreuses variétés de chocolat, du plus amer qui vous donne des frissons au plus sucré, de ceux qui ont une couleur acajou aux chocolats couleur ivoire, à la base de tous les chocolats, il y a la liqueur de chocolat, obtenue après avoir moulu les fèves concassées. La liqueur de chocolat n'est que pur chocolat - moitié beurre de cacao, et moitié cacao - et voilà tout ce qui compose le chocolat noir sans sucre ajouté. Pour obtenir toute la gamme des chocolats, du noir sans sucre ajouté au chocolat amer, au chocolat noir un peu moins amer, et enfin au chocolat sucré, on ajoute du sucre et du beurre de cacao également (en particulier si ce chocolat est destiné à être fondu). Étant donné que c'est la liqueur de chocolat qui donne au chocolat toute sa saveur - son goût chocolaté - plus le pourcentage de liqueur est élevé, plus chocolatée sera la saveur, et moins le chocolat sera sucré. Les pourcentages sont indiqués sur l'emballage des chocolats de qualité comme ceux de la marque Valrhona, première société à avoir rendu publiques les proportions de liqueur de chocolat, de beurre de cacao et de cacao dans leurs produits.

Le chocolat Valrhona est celui que choisit et recommande Pierre Hermé pour ses desserts. Toutes ces recettes ont été testées avec du chocolat Valrhona. Les chocolats suivants sont ceux qui ont été utilisés :

- Guanaja : 70,5 % de cacao
- Caraïbe : 66,5 % de cacao
- Manjari : 64,5 % de cacao
- Noir Gastronomie : 61 % de cacao
- Chocolat au lait Jivara : 40 % de cacao
- Chocolat blanc Ivoire : 35 % de cacao

Vous trouverez ces chocolats dans les magasins spécialisés et directement chez Valrhona. Si vous utilisez d'autres chocolats, il vous faudra presque toujours augmenter la quantité.

Conserver le chocolat : mieux vaut garder le chocolat dans un placard à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière. En fait, emballé dans une feuille de papier aluminium, le chocolat est non seulement à l'abri de la lumière mais aussi des odeurs. Tout comme le beurre, le chocolat absorbe les odeurs des aliments qu'il côtoie. Ne conservez pas le chocolat au réfrigérateur ou au congélateur - vous risqueriez de l'exposer à son pire ennemi, l'humidité. Ne vous inquiétez pas si votre chocolat devient grisâtre ou un peu terne. Ce n'est pas très joli ni très séduisant, mais c'est le signe que votre chocolat a été conservé dans un endroit chaud et que le beurre de cacao s'est séparé. Mais cela n'affecte en rien la saveur du chocolat ou sa capacité à fondre. En fait, une fois le chocolat fondu, le beurre de cacao se réincorpore et cette couleur grisâtre disparaît. Bien conservé, le chocolat, qu'il soit sans sucre ajouté, amer ou bien un peu plus sucré, se garde pendant un an ou plus. Le chocolat au lait et le chocolat bianc sont plus périssables cependant.

Faire fondre le chocolat : le chocolat fond à vitesse constante et sans problème au bain-marie ou bien au four à micro-ondes. Quelle que soit la méthode que vous employiez pour faire fondre le chocolat, il convient de commencer avec du chocolat coupé en petits morceaux de taille égale - ce qui lui permet de fondre au même rythme.

Faire fondre le chocolat au bain-marie : mettez le chocolat dans un récipient ne craignant pas la chaleur et mettez-le au bain-marie dans une casserole d'eau frémissante, mais pas bouillante. Le récipient ne doit pas toucher le fond de la casserole (sinon vous pouvez mettre votre chocolat dans une casserole à double fond au-dessus d'eau frémissante). Maintenez la température au plus bas, et remuez souvent. Dès que le chocolat est fondu, retirez-le du feu et remuez pour le rendre homogène.

Faire fondre le chocolat au four à micro-ondes : mettez le chocolat dans un récipient qui va au four à micro-ondes. Chauffez en réglant le four à moyenne puissance pendant une minute, remuez le chocolat, puis continuez à chauffer par tranches de trente secondes jusqu'à ce qu'il ait fondu (si vous faites fondre 115 grammes de chocolat ou plus en une seule fois, vous pouvez commencer par 2 minutes au four puis passer à des temps plus courts). Il est important de vérifier constamment l'état du chocolat car au four à micro-ondes, le chocolat même parfaitement fondu conserve sa forme - illusion qui peut vous coûter la fournée tout entière. Pour éviter ce genre d'accidents, appuyez sur le chocolat pour vérifier s'il est fondu.

Que vous fassiez fondre le chocolat au bain-marie ou bien au four à micro-ondes, n'oubliez pas que l'eau est l'ennemi du chocolat. Ne serait-ce qu'une seule goutte d'eau versée sur le chocolat pendant qu'il fond peut le rendre grumeleux ou bien terne.Cependant si une recette précise qu'il faut faire fondre le chocolat dans un liquide (comme le beurre par exemple), ne vous inquiétez pas, seule l'eau ajoutée pendant la fonte cause des problèmes.

Pour des informations sur la manière de tempérer le chocolat, voir 242.

Certains des gâteaux, des tartes et des biscuits de ce livre peuvent se congeler, ou à un certain stade de leur confection ou une fois qu'ils sont finis. Vous trouverez les Informations nécessaires à la congélation dans chaque recette (comme il se doit) ou bien dans les notes sur la « conservation i en fin de recette. Quelle que soit l'étape à laquelle vous congelez quelque chose, il faut toujours que ce que vous congelez soit emballé hermétiquement. Il n'est pas superflu d'emballer deux fois dans des sacs en plastique ou bien du papier film alimentaire, et de finir avec une feuille d'aluminium. Utilisez votre bon sens lorsque vous congelez des gâteaux décorés ; il est souvent mieux de laisser le gâteau au congélateur tel quel jusqu'à ce qu'il soit ferme, puis de l'emballer hermétiquement. Si vous avez le temps, la meilleure façon de faire décongeler un gâteau est le plus lentement possible. Gardez-le dans son emballage et laissez-le reposer toute une nuit au réfrigérateur. C'est une manière tout à fait adaptée de décongeler les mousses et les gâteaux à base de crème - ils ne subissent aucun dommage pendant la décongélation, contrairement à ce qui arrive lorsqu'on les laisse à température ambiante. De plus, vous ne courez pas le risque d'avoir la déplaisante surprise de mordre dans un gâteau apparemment moelleux et succulent pour découvrir que le cœur est plus froid et plus dur que les côtés.

CREME

La crème est ce qui donne aux desserts leur richesse, leur onctuosité, et lorsqu'elle est fouettée, leur légèreté.

Fouetter la crème : mieux vaut fouetter la crème lorsqu'elle est froide. Il est même plus facile de fouetter la crème lorsque le bol et le batteur sont également froids. Si vous utilisez un mixeur électrique, commencez par battre la crème à vitesse minimum, puis augmentez la vitesse lorsque la crème commence à épaissir un peu. Étant donné que la frontière qui sépare la crème fouettée d'une crème trop travaillée (à la limite du beurre) est mince, mieux vaut fouetter la crème moins que nécessaire et puis finir à la main en lui donnant quelques tours à l'aide d'un fouet. Bien que la crème fouettée soit meilleure préparée juste avant de s'en servir, vous pouvez aussi la conserver au réfrigérateur pendant quelques heures en vous assurant qu'elle est bien emballée dans un papier film alimentaire. Au réfrigérateur, la crème fouettée est une éponge à odeurs. Préférez la crème liquide fraîche à la crème UHT. À proscrire : les crèmes allégées.

DRESSER

Dresser est le terme que l'on emploie pour décrire l'art qui consiste à disposer - le plus souvent un mélange ou une préparation - sur un plat de service ou une assiette de présentation.

FARINE

Les recettes de ce livre ont été testées avec de la farine de blé, blanchie et enrichie. Le biscuit au cacao, base du *Pavé du Faubourg* et de la *Forêt noire* est fait à partir de farine pâtissière, particulièrement peu riche en protéines (les farines ordinaires ont entre 10 et 12 grammes de protéines pour 250 grammes, alors que la farine pâtissière n'en compte que 8).

Quel que soit le type de farine que vous utilisiez, il faut la conserver dans une boîte en fer blanc hermétique dans un placard à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Bien conservée, la farine blanche se garde pendant 6 mois. Dans la plupart des cas, il n'est pas utile de tamiser la farine ordinaire. Ce qui n'est pas le cas avec la farine pâtissière qui comporte toujours quelques grumeaux et doit être tamisée avant d'être ajoutée à un mélange. Dans les recettes de ce livre, on pèse la farine avant de la tamiser.

FRUITS SECS

Quelle que soit la variété de fruits secs que vous utilisiez dans une recette, ils doivent toujours être tendres et moelleux. Si vous utilisez des fruits durs, ils ne deviendront pas tendres et moelleux après avoir été mélangés à la pâte, à la crème ou à l'appareil. Au contraire, ils gâcheront votre création. Si vos fruits ne sont pas tendres et moelleux, vous pouvez les faire gonfler en les plaçant dans un tamis au-dessus

d'une eau bouillante. Passez les à la vapeur pendant un temps bref - parfois une minute suffit - jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirez-les de leur bain de vapeur, séchez-les entre des feuilles de papier absorbant, et continuez à suivre votre recette.

GANACHE

Toujours au chocolat, une simple ganache traditionnelle est un mélange de chocolat fondu et de crème épaisse (certaines ganaches comportent du beurre, et d'autres des œufs). Selon la proportion de chocolat par rapport à la crème, la ganache est suffisamment épaisse pour garnir un gâteau ou bien suffisamment légère pour pouvoir être coulée sur un gâteau pour en former le glaçage. Comme il s'agit d'une émulsion, tout comme la mayonnaise, Pierre Hermé vous recommande de la mélanger de même, doucement et lentement. Lorsque vous ajoutez la crème brûlante au chocolat pour faire une ganache traditionnelle, ajoutez un peu de crème au centre du saladier de chocolat et mélangez-la en formant de petits cercles. Puis, en ajoutant un peu plus de crème, continuez à mélanger doucement en décrivant des cercles concentriques de plus en plus larges.

GÉLATINE

On utilise la gélatine comme gélifiant de la même manière que la meringue ou la crème fouettée. En très petites quantités (si petites qu'on les remarque à peine dans la texture et pas du tout au goût), la gélatine est l'arme secrète qui donne à une mousse légère comme une plume la force nécessaire pour former une couche dans un gâteau fantaisie, et à une crème anglaise l'élasticité dont elle a besoin pour servir de garniture. Même si Pierre Hermé et la plupart des autres pâtissiers professionnels utilisent des feuilles de gélatine, nous avons testé ces recettes avec de la gélatine en poudre.

Dissoudre la gélatine : la manière la plus simple de préparer de la gélatine pour l'incorporer ensuite à un dessert est de la saupoudrer en pluie sur une quantité d'eau froide déterminée, de la laisser reposer jusqu'à ce qu'elle ait ramolli et soit devenue spongieuse (comptez environ 1 minute), puis de la mettre au four à micro-ondes pendant 15 secondes pour la dissoudre. Vous pouvez aussi la dissoudre à feu très doux.

Si vous utilisez des feuilles de gélatine, faites-la ramollir dans de l'eau froide, essorez-la, puis délayez-la dans le mélange auquel elle est destinée, ou bien, si le mélange est froid, faites fondre la gélatine que vous venez de faire tremper au four à micro-ondes dans une petite quantité d'eau, puis incorporez-la.

GRILLES A PÂTISSERIE

Faites de fils de métal au maillage fin, les grilles sur lesquelles on fait poser ou refroidir les pâtisseries sont Incontournables dans la cuisine. Quelle que soit la taille des grilles que vous achetez, assurez-vous qu'elles soient bien résistantes et dotées de pieds qui les surélèvent d'au moins 1,5 cm au dessus du plan de travail. Il faut qu'il y ait suffisamment d'espace pour que l'air circule tout autour du gâteau ou de la pâtisserie qui refroidit sur la grille. Il est bien d'avoir trois grilles de forme ronde pour les gâteaux et les tartes, et au moins une grande grille rectangulaire pour les biscuits et les desserts à base de pâte feuilletée caramélisée.

INCORPORER.

Lorsque l'on vous demande d'incorporer un ingrédient à un autre - généralement, un ingrédient léger et aéré, comme la meringue ou bien la crème fouettée, à un mélange plus lourd comme une pâte ou une crème anglaise - vous êtes censé le faire très délicatement. C'est une manœuvre délicate, rendue plus aisée si vous utilisez une maryse, un saladier suffisamment large et que vous gardez le poignet souple.

SI une pâte est particulièrement épaisse et lourde, Il vaut mieux y mélanger un peu de l'ingrédient le plus léger avant d'incorporer le reste. Quels que soient les ingrédients, le geste reste le même. Mettez une partie de l'ingrédient que vous incorporez bien au centre du mélange qui se trouve dans le saladier, puis enfoncez le tranchant de votre spatule dans les deux ingrédients. Lorsque vous atteignez le fond du saladier, il convient de faire les trois choses suivantes : tourner le bol d'un quart de tour, tourner votre poignet simultanément (de façon à incliner la spatule), puis faire glisser la spatule sur le fond puis le long des parois du saladier. Pour finir, le tranchant de la spatule doit émerger à la surface en premier. Continuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène - mais pas plus.

LAIT

Nous avons testé toutes ces recettes avec du lait entier.

LAIT DE COCO

Riche, épais et blanc, vous trouverez le lait de coco en conserve dans la plupart des supermarchés et des magasins de produits asiatiques. Utilisez toujours le lait de coco sans sucre ajouté - ne le confondez pas avec la crème de coco qui convient très bien aux piha coladas mais pas à la pâtisserie.

LEVURE CHIMIQUE OU BAKING POWDER

Nous avons testé les recettes avec de la levure chimique, agent qui fait lever la pâte dès qu'il est chauffé au four. Il faut la conserver bien emballée dans un placard sec. Quelle que soit la date de péremption inscrite sur l'emballage, remplacez votre levure tous les 6 mois.

MARBRE

Les pâtes riches à base de beurre - les meilleures - peuvent s'avérer difficiles à abaisser, mais vous parviendrez plus facilement à les travailler si vous le faites sur une surface lisse et froide. Le marbre est l'une des surfaces les plus lisses et les plus froides que vous puissiez trouver (l'inox, l'onyx poli, le bois et le granit sont très bien aussi). Idéalement, il vous faudrait une grande plaque de marbre que vous puissiez sortir et remettre au réfrigérateur à volonté de telle sorte que, quand vous abaissez la pâte, si elle devient molle ou bien difficile à abaisser, vous puissiez la mettre au frais pendant un moment (c'est le secret pour pouvoir la maîtriser). Bien entendu, vous pouvez refroidir toute surface avant de commencer en remplissant une casserole de glaçons et en faisant glisser le fond de la casserole sur la surface sur laquelle vous allez abaisser la pâte.

MASSEPAIN

Le massepain est un peu plus tendre et un peu plus sucré que la pâte d'amandes, mais vous pouvez utiliser l'un ou l'autre. Emballé hermétiquement, le massepain se conserve au réfrigérateur jusqu'à 6 mois.

MESURER

Des mesures précises sont les fondements de la réussite de toute recette en pâtisserie - il ne s'agit pas d'ajouter une pincée de ci et un soupçon de cela pour y arriver.

Pour bien mesurer les liquides et les ingrédients secs il vous faut un verre mesureur correctement gradué. La meilleure façon d'obtenir une mesure précise pour un liquide est de placer le verre mesureur sur une surface plane, et de vous pencher pour que votre œil soit au même niveau que les graduations. Versez alors le liquide. Ne levez pas le verre pour le porter au niveau de vos yeux, cela fausserait les mesures.

Pour la farine, mieux vaut l'aérer dans son sac à l'aide d'une fourchette avant de la mesurer. Ne tasser pas la farine, vous fausseriez les mesures. Dans ces recettes, si la farine doit être tamisée, faites-le après avoir mesuré les quantités.

Le sucre semoule se mesure comme la farine ; le sucre brun est l'exception qui confirme la règle. Il faut bien le tasser dans le verre

mesureur. Il faut tamiser le sucre glace après l'avoir mesuré car il est toujours un peu grumeleux. De préférence, pesez les ingrédients avec une petite balance à affichage digital, vos recettes n'en seront que plus précises.

MIXEUR

Dans la plupart des cas, lorsque dans une recette, on vous dit de mettre quelque chose dans un mixeur, vous pouvez tout aussi bien utiliser un robot ou même un mixeur-plongeant (voir ci-dessous). Cependant, le contraire n'est pas vrai. Par exemple, le robot est très bien pour la pâte à pâtisserie, alors que le mixeur est totalement inapproprié.

Un mixeur multifonctions sur pied est un outil appréciable dans une cuisine et tout particulièrement lorsque vous faites des gâteaux qui nécessitent des œufs battus pour améliorer leur développement et leur structure, des meringues que l'on fait chauffer avec du sirop, et que l'on doit battre pour refroidir, ou bien des desserts qui comportent plusieurs composantes ou nécessitent plusieurs préparations simultanées ou bien qui se suivent de très près. Bien entendu, vous pouvez faire certaines de ces recettes avec un mixeur-plongeant bien solide. Les mixeurs sur pied sont chers, mais les meilleurs durent des années, et vous facilitent grandement les tâches les plus pénibles. Dans l'idéal, il vous faudrait deux bols pour votre mixeur (les bols supplémentaires sont généralement disponibles chez le fabricant ; peu onéreux ils viendront compléter très utilement votre batterie de cuisine) ainsi qu'un mixeur portable à disposition pour les petites tâches rapides et pour ces moments où vous aurez besoin de battre deux choses en même temps.

MIXEUR-PLONGEANT

Vous pouvez vous débrouiller en pâtisserie sans l'aide de cet instrument très pratique, mais une fois que vous en aurez un, vous ne manquerez pas de lui trouver de nombreux emplois. Le mixeur-plongeant fait la même chose qu'un mixeur traditionnel, mais il est portable : la lame se trouve au bout d'un manche. Vous pouvez donc mélanger, presser, réduire en purée, ou bien liquéfier tout mélange dans son bol mélangeur ou son récipient (et pensez à toute la vaisselle que vous n'aurez pas à faire !). Le mixeur-plongeant est très bien pour finir de mélanger les boissons chocolatées, faire des coulis et autres sauces, ou bien finir d'homogénéiser un mélange plutôt liquide. Et en dehors de la pâtisserie, vous verrez que c'est très pratique pour les soupes - vous pouvez les réduire en purée dans leur casserole.

MOULES À GÂTEAU

Pour les recettes de ce livre, vous aurez besoin de moules à gâteau conventionnels de forme ronde, de moules à cake, de cercles à tarte ou à desserts (voir ci-contre). La plupart des biscuits qui servent de fond aux gâteaux de Pierre ont été cuits dans des cercles à tarte ou à gâteau. L'exception à la règle est le *Gâteau de Suzy,* cuit dans un moule à génoise rond de 24 cm de diamètre dont les parois ont au moins 5 cm de hauteur. Pour faire les cakes, vous aurez besoin de deux moules à cake de 18 cm et d'un moule à cake de 28 cm. Évitez les moules en métal noir - les cakes cuisent pendant longtemps et conservent la chaleur, ce qui rend leur croûte trop sombre. C'est à vous de choisir si vous voulez acheter un moule à revêtement antiadhésif ou non. Il faut le tapisser de papier quoi qu'il en soit.

MOULES À GÂTEAU ROULÉ OU GOUTTIÈRES

Ces moules sont rectangulaires et contrairement aux plaques à pâtisserie, ils ont des parois. Ils sont destinés à faire des gâteaux roulés (d'où leur nom), et sont très pratiques pour transférer de la pâte de votre plan de travail au réfrigérateur, pour faire griller des noix et accomplir d'autres tâches similaires. Cependant, ils ne sont pas très adaptés à la confection des biscuits ou à la cuisson de fonds de tarte dans des cercles à tarte - leurs parois rendent le transfert difficile. Bien entendu, si vous n'avez rien d'autre, ils feront l'affaire. Tapissez-les de papier sulfurisé, puis, lorsque vous avez fini de les faire cuire, retirez les biscuits à l'aide d'une spatule.S'il s'agit d'un fond de tarte, transférez-le, toujours sur son papier, sur une grille pour le laisser refroidir. Les moules à gâteau roulé existent en plusieurs tailles, soit de 26 par 37 par 2 cm ou bien de 30 par 42 par 2 cm. Vous pouvez en trouver munis d'un revêtement antiadhésif.

NOISETTES

Vous pouvez acheter les noisettes entières ou concassées, le plus souvent couvertes de leur peau. Vous trouverez les noisettes déjà pelées et les noisettes en poudre dans les supermarchés ou les magasins spécialisés.

Peler les noisettes : les noisettes sont couvertes d'une peau brune qui demande quelques efforts pour la peler. La méthode traditionnelle est la suivante : faites-les griller sur une plaque à pâtisserie dans un four réglé à 180°C pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées. Puis mettez-les sur un torchon de cuisine et repliez-le. Attendez quelques minutes, puis, pendant que les noisettes sont encore chaudes, frottez à l'aide du torchon pour enlever leur peau (il est peut-être préférable de porter des gants de cuisine pour cela). Soyez averti : frottez aussi fort que vous voudrez, vous n'enlèverez jamais toute la peau.

Vous pouvez également mettre les noisettes dans 1 litre d'eau bouillante auquel vous aurez ajouté 40 grammes de bicarbonate de soude. Faites bouillir pendant 4 à 5 minutes - l'eau deviendra noire - puis vérifiez une noisette. Si la peau s'enlève facilement, les noisettes sont prêtes. Mettez-les dans une passoire, passez-les sous l'eau froide et enlevez les peaux. Séchez les noisettes à l'aide d'un torchon et faites-les griller sur une gouttière.

Les informations sur la façon de faire de la poudre de noisettes se trouvent à la page 246, sous la rubrique « Amandes en poudre ».

NOIX, NOISETTES ET AUTRES FRUITS À COQUE SÈCHE

Les noix, noisettes et autres fruits à coque sèche donnent aux desserts une saveur et une texture incomparables. Mais il faut les manipuler avec soin. Le pourcentage d'huile qu'ils contiennent et les rendent délicieuses, les fragilise et les fait rancir. C'est pourquoi il faut goûter avant d'acheter (si possible), puis goûter encore avant de mettre au four. Pour garder les noix (ou autres) fraîches, mieux vaut les emballer hermétiquement et les conserver au congélateur. Elles se garderont pendant quelques mois. Inutile de faire décongeler les noix avant de les utiliser.

Faire griller les noix (ou autres) : disposez-les en une seule couche sur une plaque à pâtisserie, et faites-les cuire au four à 180°C pendant 10 à 12 minutes, ou bien comme le fait Pierre, pendant 18 à 20 minutes entre 150°C et 165°C. Les faire griller à température plus basse pendant plus longtemps garantit que les noix (ou autres) seront toutes bien uniformément grillées.

NOIX DE COCO

Toutes les recettes dans lesquelles on utilise de la noix de coco réclament de la noix de coco séchée finement râpée ou bien coupée en lamelles, sans sucre ajouté. Vous la trouverez dans certains supermarchés ou bien dans les magasins spécialisés.

ŒUFS

Les recettes ont été testées avec des gros œufs de catégorie A.

Voici quelques points à garder à l'esprit :

- Achetez toujours vos œufs dans un magasin qui les conserve constamment réfrigérés.
- Conservez vos œufs au réfrigérateur. Si une recette réclame des œufs à température ambiante - et c'est le cas pour la plupart - sortez les œufs du réfrigérateur avant de les utiliser. Ne laissez jamais les œufs à température ambiante pendant plus de 2 heures.
- N'utilisez jamais un œuf dont la coquille est fendue.

• Lavez-vous les mains avant et après avoir utilisé des œufs, et lavez bien votre plan de travail ainsi que vos ustensiles après avoir travaillé avec des œufs.

• Séparer les blancs des jaunes, et monter les blancs en neige : il est plus facile de séparer les blancs des jaunes lorsque les œufs sont froids, mais les blancs d'œufs montent en neige et atteignent leur volume maximal à température ambiante. Il est donc préférable de séparer les blancs des jaunes dès que vous les sortez du réfrigérateur, puis de battre les blancs une fois qu'ils ont eu le temps de se réchauffer. Pour accélérer le processus, mettez les blancs dans un récipient qui va au four à micro-ondes et réglez à la puissance minimum. Faites chauffer les œufs pendant environ 10 secondes, remuez, puis continuez à chauffer les blancs par tranches de 5 secondes jusqu'à ce qu'ils soient à 24°C.

Il faut toujours battre les blancs dans un saladier impeccablement propre et sec - la moindre trace de graisse, même une goutte de jaune d'œuf, suffit à empêcher les blancs de prendre tout leur volume. Nombreux sont les gens qui insistent pour battre leurs blancs dans un récipient en cuivre - l'interaction entre le cuivre et les blancs les fait monter à l'extrême -, mais on peut très bien faire monter les blancs en neige, facilement, dans un mixeur muni d'un fouet. Le secret est de ne pas trop les battre. Faites bien attention aux changements de texture et de brillance quand vous les battez. L'idéal pour les blancs en neige bien fermes est le suivant : ils doivent être blancs, homogènes, et brillants. Lorsque les blancs deviennent ternes cela signifie que vous êtes allé trop loin. De même pour les blancs qui se séparent pour former des volutes et des nuages. Lorsque vous soulevez vos blancs à l'aide d'un fouet, les blancs devraient en effet former des crêtes, et ces dernières doivent rester ainsi, comme si elles avaient été laquées.

Aussi fermes que soient vos blancs, ce n'est qu'une apparence. Ils sont fragiles. Gardez cela bien présent à l'esprit lorsque vous incorporez des blancs à un autre mélange plus lourd. Utilisez une maryse et ayez la main légère. Cessez dès que les blancs sont incorporés. Mélanger les jaunes et le sucre : nombreuses seront les fois où vous devrez mélanger les jaunes à du sucre, souvent jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur claire et épaississent. Gardez bien à l'esprit qu'une fois que vous avez ajouté du sucre aux jaunes, il faut fouetter immédiatement - sinon, les jaunes seront « brûlés » par le sucre, et se mettront à former des grumeaux.

PAPIER SILICONE

Les pâtissiers n'utilisent jamais de papier sulfurisé - ils utilisent du papier silicone vendu le plus souvent en larges feuilles prédécoupées (vous les trouverez dans les magasins spécialisés). Le papier silicone est idéal pour tapisser les plaques à pâtisserie, en particulier si vous faites cuire vos desserts dans des cercles à tarte ou à gâteau sans fond. Il est également parfait pour recevoir les ingrédients que vous tamisez ou râpez. Après avoir tamisé la farine ou râpé des agrumes par exemple, il vous suffit de soulever la feuille et de lever un peu les côtés, et vous avez là un entonnoir qui facilite le transfert des ingrédients de votre plan de travail au bol mélangeur.

PÂTE D'AMANDES

Mélange d'amandes broyées, de sucre glace et de sirop de glucose, vous pouvez trouver la pâte d'amandes dans les supermarchés. Vous pouvez la conserver à température ambiante jusqu'à ce que vous en ayez besoin, mais les morceaux non utilisés sécheront rapidement à moins que vous ne les emballiez hermétiquement dans 2 ou 3 couches de papier film alimentaire. Bien emballée, la pâte d'amandes se conserve au réfrigérateur pendant environ 6 mois. Même si la pâte d'amandes est un peu plus ferme que le massepain, vous pouvez utiliser l'un comme l'autre dans ces recettes. Plus le pourcentage d'amandes est élevé, meilleure sera la pâte d'amandes. Choisissez-en une qui contient au moins 50 % d'amandes.

PEIGNES

La manière la plus aisée de décorer le pourtour ou bien le dessus d'un gâteau couvert de ganache ou bien glacé est de le strier avec les dents d'une fourchette. Mais si vous voulez quelque chose de parfait, échangez votre fourchette contre un peigne, en métal ou en plastique, souvent triangulaire mais parfois rectangulaire, et dont au moins l'un des côtés comporte des dents. Vous en trouverez de plusieurs sortes : certains ont des dents très fines et très peu espacées, sur d'autres elles le sont davantage, et d'autres encore peuvent avoir une apparence crénelée alternant motifs crénelés et surface lisse. Quel que soit leur dessin, les peignes sont supérieurs aux fourchettes car ils sont plus précis et les dessins sont bien découpés et clairement définis. Gardez votre peigne bien propre, et essuyez l'excédent de glaçage après chaque passage. Vous obtiendrez ainsi un motif bien fini à chaque fois sans effort ou presque. L'usage du peigne est recommandé pour finir les côtés du *Pavé du Faubourg*.

Il est bon d'avoir des pinceaux à disposition, d'une largeur d'environ 1,5 cm pour la dorure à l'œuf ou le glaçage, et d'une largeur d'environ 2,5 cm pour brosser l'excédent de farine de la pâte sablée ou pour étaler le beurre ramolli à l'intérieur des cercles et des moules. Il est important de bien les nettoyer après chaque usage et de les laisser sécher à l'air libre.

Comme celles que nous utilisons dans ces recettes, les plaques à pâtisserie sont les mêmes que celles que les cuisinières non professionnelles désignent comme des plaques à biscuits, mais elles ont les bords relevés sur un ou deux côtés. Les rebords vous donnent une prise lorsque vous mettez la plaque au four ou que vous l'en retirez, et les côtés plus longs et sans rebord vous permettent de faire glisser les biscuits et les tartes sur ou de la plaque. Si vous achetez des plaques à pâtisserie, achetez les plus grandes plaques possible, en vous assurant qu'il y aura au moins 2,5 cm, et de préférence 5 cm entre votre plaque et les parois de votre four pour laisser circuler l'air. Étant donné que ces plaques vont être souvent soumises à de très hautes températures, mieux vaut choisir les plus épaisses en tôle que vous trouviez, pour éviter qu'elles ne gondolent. Enfin, il est plus sensé d'acheter au moins deux plaques - et quatre serait encore mieux. Puisque rien de ce qui a été préalablement cuit au four ne doit être posé sur une plaque encore chaude, mieux vaut avoir deux jeux de plaques : pendant qu'une fournée est en train de cuire, vous pouvez préparer une autre fournée de biscuits sur les deux autres.

Il est bon d'avoir au moins une plaque avec un revêtement antiadhésif. Même si dans la majorité des cas vous tapisserez vos plaques de papier sulfurisé, certains biscuits comme les tuiles par exemple doivent être cuits sur des plaques antiadhésives.

Pour faire des biscuits cuillères dignes d'un professionnel, de même que des disques, des meringues et des décorations, vous aurez besoin d'une poche à pâtisserie. Les poches en forme de cône disponibles en plusieurs tailles sont faits d'un tissu gainé de plastique ou de nylon (vous pouvez même trouver des poches plastiques jetables). On peut y adapter une douille en métal ou en plastique, lisse ou bien cannelée. Vous devriez avoir au moins deux poches, l'une de 45 cm de long et l'autre de 25 cm, une douille lisse de 7 mm, une autre de 1,5 cm, et enfin une douille en forme d'étoile. Mais si vous vous intéressez à la décoration des gâteaux, il vous faudra une série de douilles plus complète. À moins qu'elles ne soient jetables, il faut retourner les poches et bien les nettoyer à l'eau savonneuse, puis les suspendre pour qu'elles sèchent après chaque usage.

POIDS

On utilise les poids lorsque l'on fait cuire une pâte sans aucune garniture. Tapissez le fond de tarte de papier siliconé, puis remplissez le tout de poids pour empêcher la pâte de se déformer et gonfler pendant la cuisson. Lorsqu'on leste une tarte, mieux vaut mettre un peu moins de poids que trop. Pierre Hermé est totalement contre l'utilisation des poids vendus dans le commerce, petites boulettes de métal ou de céramique : « Ils sont trop lourds et laissent des traces sur la pâte. Ils détruisent la texture de la pâte. Et, ajoute-t-il, si vous aviez besoin d'une clarification, ils sont mauvais ». Plutôt que d'utiliser ces poids, Pierre Hermé suggère d'utiliser les grains de riz ou les haricots secs. Mettez à part un bocal de riz ou de haricots secs que vous n'utiliserez que pour lester la pâte. Lorsque vous retirerez le papier siliconé du fond de tarte, laissez refroidir le riz et les haricots secs, puis remettez-les dans leur récipient. Ils seront prêts à être utilisés indéfiniment. Mais ne les utilisez pas pour votre dîner - une fois cuits, ils ne sont bons à rien d'autre qu'à servir dans un four.

POIVRE NOIR

Pierre Hermé garde son moulin à poivre toujours prêt dans son atelier. Il utilise la saveur épicée du poivre pour relever les desserts aux fruits, et tout particulièrement les abricots, l'ananas, les fraises et autres fruits rouges. Il faut toujours que le poivre soit fraîchement moulu - ne songez même pas à acheter du poivre déjà moulu au rayon épices de votre supermarché. Son poivre préféré est le Sarawak, poivre noir de Bornéo. Il l'apprécie tout particulièrement pour sa saveur épicée subtile et son parfum délicat. Vous pouvez le trouver maintenant facilement, notamment dans les magasins spécialisés.

PRÉSENTOIR TOURNANT POUR LA DÉCORATION DES GÂTEAUX AVEC OU SANS PIED

C'est le type d'instrument dont vous pensiez pouvoir vous passer jusqu'à ce que vous l'ayez. Essayez une fois, et vous estimerez qu'il est indispensable. Un bon présentoir est construit comme le tour d'un potier. Sur une base en fonte lourde et dotée d'une épaisse assiette en aluminium de 30 cm qui tourne sans effort et de façon régulière, cet outil vous permet d'appliquer une couche parfaitement régulière de ganache ou de glaçage sur un gâteau, de lisser un glaçage sur le dessus ou bien le pourtour d'un gâteau, ou bien d'enfoncer délicatement quelques amandes grillées dans les côtés du gâteau.

RACLOIRÀ PÂTE ET COUPE-PÂTE

Employé le plus souvent par les boulangersje racloir est également un bon ustensile pour les pâtissiers. La partie du racloir que l'on utilise est le carré de métal. Il est monté sur un manche en bois ou en métal, et il permet tout aussi bien de manipuler les pâtes collantes que de nettoyer un plan de travail après que vous avez abaissé de la pâte à pâtisserie. Une fois que vous aurez pris l'habitude de le manier, il deviendra le prolongement naturel de votre main. Vous trouverez qu'il est pratique de l'avoir à disposition pour couper des portions de pâte ou bien pour transférer les ingrédients comme les fruits hachés ou bien les noix, de votre planche à découper dans un saladier.

Les racloirs souples sont faits d'un morceau de plastique en forme de poire qui sont suffisamment flexibles pour racler les parois d'un saladier et ramasser les restes de mélange ou de pâte. Ces petits outils sont notamment adaptés pour soulever des biscuits fragiles comme les tuiles de leurs plaques à pâtisserie. C'est tout particulièrement vrai pour les racloirs souples à la lame légèrement biseautée.

ROBOT MÉNAGER

Le fait d'avoir un robot sur son plan de travail revient à avoir un assistant. C'est l'instrument que vous devriez utiliser lorsque vous avez besoin de moudre des noix ou bien de pulvériser de la noix de coco. Il est également fantastique pour faire la pâte sablée. Si vous achetez un robot pour la première fois, achetez le meilleur que vous puissiez vous offrir (ils durent des années) et celui qui a la plus grande contenance. Lorsque vous faites de la pâtisserie, il est essentiel d'avoir un grand bol.

RONDS DE CARTON FORT

Avoir une pile de ronds en carton fort à disposition simplifie bien des tâches dans la cuisine. Ces ronds, disponibles dans les magasins spécialisés dans les articles de pâtisserie ou quelquefois en supermarché, sont faits de carton ondulé, et comportent un côté lisse en papier blanc. Il y en a de plusieurs dimensions. La taille la plus pratique est de 25 cm de diamètre puisque ce rond est alors assez large pour recevoir n'importe quel dessert, et que vous pouvez également le découper à une taille inférieure. Il vaut mieux assembler sur un rond de carton toutes les recettes qui nécessitent l'usage d'un cercle à tarte ou à gâteau. Si vous ne souhaitez pas acheter ces ronds, vous pouvez utiliser le fond amovible d'un moule à tarte en métal cannelé.

ROTATION DES PLAQUES À PÂTISSERIE DANS LE FOUR

Si vous avez enfourné deux plaques à pâtisserie sur deux grilles, ou même sur la même grille, il est généralement préférable de faire tourner les plaques à mi-cuisson afin de compenser la présence de zones chaudes ou d'autres irrégularités dans votre four. Effectuez une double rotation : tournez les plaques de 180 degrés (de façon à ce que le côté de la plaque qui faisait face à la porte du four se retrouve au fond du four) et changez-les de place de manière à ce que la plaque qui se trouvait en haut soit désormais en bas et vice-versa. Ou bien si vous avez deux tartes ou deux gâteaux sur la même grille (ce qui ne pose aucun problème tant qu'il y a suffisamment d'air qui circule entre les plaques), tournez les plaques de 180 degrés et échangez leurs places respectives. Bien entendu si quelque chose doit rester au four pendant 10 minutes, mieux vaut ne pas y toucher plutôt que d'ouvrir la porte du four et laisser s'échapper la précieuse chaleur du four.

ROULEAU À PÂTISSERIE

Le rouleau idéal pour la pâtisserie fait 5 cm de diamètre (sur toute la longueur et ne s'effile pas aux extrémités), et pèse environ 700 grammes. Il a un poids idéal car il n'est pas léger au point de vous obliger à appuyer, ni lourd au point d'écraser la pâte plutôt que de l'abaisser.

SÈCHE-CHEVEUX

Pour pouvoir retirer les cercles à tarte et à gâteau rapidement et sans bavure, rien n'est aussi efficace qu'un sèche-cheveux. La plupart des gâteaux de Pierre Hermé sont assemblés dans des cercles à gâteaux puis réservés au réfrigérateur ou au congélateur, ce qui fait adhérer le dessert aux parois du cercle. Une manière de détacher le gâteau est de faire glisser un couteau tout autour du gâteau, mais ce n'est pas la meilleure. En effet, vous endommagerez les côtés lisses de votre dessert et c'est pour obtenir ce résultat que vous avez utilisé un cercle. En soufflant un peu d'air chaud sur la paroi externe de votre cercle à l'aide d'un sèche-cheveux, vous chaufferez le cercle et les bords du dessert juste ce qu'il faut pour vous permettre de soulever le cercle sans problème. C'est l'outil idéal pour ce travail. Mais le sèche-cheveux a plus d'un usage. Vous serez heureux de l'avoir à portée de main lorsque vous voudrez enfoncer des rouleaux de chocolat, des petits dés de biscuit, ou bien des noix grillées dans les côtés de votre gâteau encore froid. Chauffez très peu votre gâteau, et la mousse, la crème, ou le glaçage qui refusait de céder deviendra des plus collants. Et si votre ganache ou votre glaçage paraît un peu terne, un petit coup d'air chaud rapide (et délicat) et il se remettra à briller. Vous pouvez faire tout cela à l'aide d'un sèche-cheveux de voyage qui tient dans un tiroir de cuisine.

SEL

Le sel n'est peut-être pas le premier ingrédient qui vous vienne à l'esprit lorsque l'on vous demande ce qui est important dans les ingrédients d'un pâtissier. Mais c'est un ingrédient que Pierre Hermé prend très au sérieux. Le sel préféré de Pierre Hermé est la fleur de sel de Guérande. Considérée et utilisée comme un condiment, la fleur de sel est plus tendre, elle a de plus gros grains et un goût moins salé que le sel ordinaire. Elle n'est ni lavée ni iodée ou traitée. La fleur de sel est le sel le plus raffiné qui sèche à la surface des marais salants. La fleur se cueille à la main et n'est pas toujours disponible - son apparition dans les marais salants dépend de la saison, du soleil, des vents, de l'humidité, et on peut le croire, des caprices des dieux du sel. Elle a un goût caractéristique et si délicieux qu'on ne s'en passe plus - une fois que vous l'aurez goûtée, vous pourrez faire ce que font certains : emporter une salière avec vous au restaurant pour en saupoudrer les plats auxquels manque un certain je-ne-sais-quoi. Le sel de table ou le sel de mer fin peuvent être employés dans toutes ces recettes en réduisant légèrement les proportions (10 %).

SILPAT ET AUTRES TAPIS DE CUISSON EN SILICONE

Le plus souvent commercialisés sous les noms de Silpat et d'Exopat, ces fins tapis flexibles sont faits de silicone caoutchouté, et sont légèrement granuleux sur un côté et lisses sur l'autre - celui sur lequel vous disposez vos mets cuits ou vos chocolats. Il y a des tapis qui font 41 par 29 cm, ce qui est parfait pour tapisser les plaques à pâtisserie et les gouttières, mais vous pouvez aussi en trouver de plus grands. Mettez l'un de ces tapis sur une plaque à pâtisserie ou bien un moule, et vous aurez là une surface parfaitement antiadhésive sur laquelle vous pourrez faire cuire des biscuits délicats, des petits pains collants ou bien verser du caramel. Comme rien ne colle à ces tapis, les nettoyer relève de l'enfance de l'art. Ces tapis sont chers - un tapis de silicone peut coûter presque autant que la plaque qu'il tapissera -, mais selon le fabricant, vous pouvez utiliser un tapis au moins 2 000 fois et il peut supporter des températures de 260°C. Vous en aurez donc amplement pour votre argent.

SPATULE ET MARYSE

Il vous faudra à la fois des spatules en caoutchouc et des spatules en métal pour faire ces recettes. Lorsque vous achetez une spatule en caoutchouc, essayez de trouver des spatules de marque. Elles sont plus durables, plus flexibles et elles ont généralement un embout plus large que les marques de supermarché. Idéalement, if faudrait que vous ayez deux spatules de chaque sorte : petite, moyenne et grande taille. Et au moins une de vos spatules moyennes et larges devrait être résistante à la chaleur.

Vous utiliserez des spatules en métal pour garnir et finir les gâteaux, lisser la pâte dans des cercles à gâteau ou à tarte, et retirer les biscuits des plaques à pâtisserie et des grilles sur lesquels ils refroidissent. Recherchez de petites spatules fines pour les petites tâches, et de longues spatules droites pour le glaçage ; des larges pour retirer les biscuits et des coudées de différentes longueurs et largeurs pour lisser. C'est dans les magasins spécialisés dans les fournitures domestiques et les fournitures de restauration que vous trouverez les meilleures spatules de métal, et notamment les spatules coudées dont les lames sont recourbées sous le manche.

SUCRE

SI une recette nécessite du sucre, il s'agit de sucre semoule. Les seuls autres types de sucre utilisés dans les recettes sont le sucre brun et le sucre glace. Alors que le sucre semoule se mesure sans le tasser, le sucre brun doit toujours l'être dans le verre mesureur. Quant au sucre glace, il convient de le tamiser après l'avoir mesuré étant donné qu'il est toujours un peu grumeleux.

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont généralement donnés sous forme de fourchettes (tel que « faites cuire pendant 30 à 35 minutes ») car le même gâteau n'aura jamais deux fois le même temps de cuisson. Pour ne pas prendre de risques, vous devriez toujours commencer par vérifier la cuisson de votre dessert après le temps minimum (ou même quelques minutes avant, particulièrement si le gâteau ou la tarte est restée au four pendant 30 minutes ou plus), et faites toujours attention aux indications visuelles telles que la couleur plus ou moins brune, la manière dont gonfle ou rétrécit la pâte - parfois ce sont les meilleures indications quant à la cuisson.

THERMOMÈTRE À FOUR

Même si vous venez d'acheter un four qui vous a coûté une fortune, vérifiez sa température à l'aide d'un thermomètre à four fiable avant d'y faire cuire quoi que ce soit. En fait, il serait bon d'installer le thermomètre une fois pour toutes dans votre four - quelques degrés de plus ou de moins, et votre gâteau peut brûler et la pâte se durcir.

THERMOMÈTRE À SUCRE

Un thermomètre à sucre monte jusqu'à 200°C. Vous pouvez utiliser un thermomètre électronique (voir ci-contre) pour la plupart des recettes de ce livre ; un thermomètre à sucre est destiné spécifiquement au sucre et s'avère très utile lorsque vous préparez un sirop ou bien du caramel. Dans un thermomètre à sucre, le réservoir à mercure se situe au dessus de la base du thermomètre, ce qui signifie que vous pouvez le plonger dans une casserole et toucher le fond sans crainte d'obtenir la température du fond du récipient et non pas celle du contenu. La plupart des thermomètres à sucre ont également un clip qui vous permet de les fixer sur la paroi du récipient et d'obtenir ainsi une lecture constante de la température tout en gardant les mains libres. SI vous avez l'intention de vous lancer vraiment dans la confection de bonbons, c'est l'instrument qu'il faut ajouter à votre batterie de cuisine. Mais souvenez-vous qu'un thermomètre à sucre n'est pas approprié pour tempérer le chocolat : il ne descend pas plus bas que 38°C.

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

Il faut toujours avoir un thermomètre à portée de main dans votre cuisine. Pendant que vous travaillerez, vous aurez besoin de mesurer la température du chocolat fondu, de la crème anglaise, du sirop, du mélange à base d'œufs, ou de toute autre préparation. Vous pourrez faire toutes ces opérations, tout comme tempérer le chocolat - ce qui dépend entièrement de la température - à l'aide d'un thermomètre électronique. Le plus simple des thermomètres électroniques est muni d'une sonde en métal de 12,5 cm qui se termine par un écran analogique. Ce thermomètre est particulièrement utile pour la crème anglaise et le chocolat destiné à la ganache, mais comme il ne monte que jusqu'à 104°C, il n'est pas adapté à la confection de sirops ni à celle du caramel. Et il est un peu lent, ce qui le rend inapproprié pour tempérer le chocolat. Le second type de thermomètre électronique se présente comme le premier, mais Il a un écran digital et mesure les ingrédients jusqu'à 150°C. Enfin, vous trouverez le thermomètre digital qui n'est pas exactement un thermomètre à lecture instantanée, mais bien plutôt un thermomètre à lecture continue. La sonde est reliée à un long fil de métal, lui-même attaché à un écran digital aimanté qui est suffisamment large pour être lu sans peine. La séparation de la sonde et de l'écran, ainsi que la forme de la sonde - légèrement courbée au point où elle est reliée au fil - signifient que vous pouvez travailler les mains libres. Vous pouvez laisser la sonde dans la casserole pendant que vous remuez la crème pâtissière. De plus, vous pouvez régler cet instrument ingénieux pour qu'il sonne après un certain laps de temps ou, plus essentiel encore, pour qu'il sonne lorsque votre mélange est à température - un don du ciel lorsque vous faites refroidir le chocolat tout en faisant autre chose.

La vanille est l'une des saveurs et l'un des parfums préférés de Pierre Hermé et il l'utilise souvent, le plus souvent en gousse, pour un second rôle comme en vedette. Jusqu'à récemment la vanille préférée de Pierre était la vanille de Tahiti, mais elle est très difficile à trouver en ce moment. Ce rare délice est donc devenu encore plus rare. Selon toute probabilité, les gousses que vous trouverez viendront de Madagascar. Elles iront très bien pour toutes ces recettes ou même d'autres. Cependant, si vous trouvez de la vanille du Mexique, n'hésitez pas à l'utiliser, c'est la préférée de Pierre Hermé. Tout comme la vanille de Tahiti, ses gousses sont plus chères que la vanille de Madagascar. Elle a un parfum plus marqué et plus fleuri. Si vous en avez la possibilité, achetez toute une série de gousses et choisissez votre préférée.

Quelles que soient les gousses que vous choisissez, il faut qu'elles soient toujours charnues, tendres, flexibles et, bien entendu, parfumées. Ce sont le plus souvent les graines aromatiques molles et pulpeuses qui se trouvent dans la gousse que vous recherchez, mais la gousse est aussi un agent de saveur. Dans chaque recette, on vous indiquera quelle partie de la vanille utiliser et comment procéder. Si l'on vous demande d'utiliser une gousse de vanille « coupée dans le sens de la longueur et raclée i, il faut que vous fendiez la gousse sur toute sa longueur à l'aide d'un petit couteau d'office tranchant. Vous trouverez probablement que le plus simple est de mettre la gousse à plat sur la planche à découper. Une fois la gousse fendue, utilisez la pointe de votre couteau pour racler la pulpe mclle qui se trouve à l'intérieur. Si vous faites infuser de la vanille dans un liquide, vous mettrez à la fois la gousse et la pulpe dans le liquide. Une fois que le liquide sera bien infusé, essorez la gousse. Ne jetez pas les gousses que vous avez utilisées ainsi. Lavez-les et séchez-les bien (dans un four lentement ou sur une grille à température ambiante), et utilisez-les pour parfumer le sucre. Vous pouvez soit enfouir des gousses dans la boîte à sucre ou bien les pulvériser avec du sucre dans un robot.

Le zeste est l'écorce colorée des agrumes. Qu'une recette réclame des zestes en larges bandes ou bien en très fines lamelles, il faut toujours éviter la peau blanche amère et cotonneuse qui se trouve juste sous le zeste. Lorsque vous aurez besoin de zeste en larges bandes, ce qui sera le cas lorsque vous ferez infuser un liquide avec le parfum marqué du zeste, vous pourrez utiliser un épluche-légumes à lame pivotante ou bien un petit couteau d'office tranchant. Mais lorsque vous aurez besoin de zeste en fins rubans ou bien de zeste finement haché, la manière la plus rapide, la plus nette et la plus élégante d'obtenir ces rubans (que vous pourrez hacher ensuite) est d'utiliser un zesteur. C'est un outil simple, composé d'un manche en bois ou en plastique, sur lequel est montée une fine lame de métal percée de cinq trous à l'extrémité. Tenez l'instrument de telle façon que les trous soient bien contre le sommet du fruit, puis exercez une légère pression sur le zesteur à mesure que vous descendez le long du fruit. Continuez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité de zeste voulue. Si vous procédez correctement, le fruit ainsi pelé avec ses bandes régulièrement espacées sera suffisamment joli pour être coupé et utilisé comme un élément de décoration sur des mets sucrés ou salés. Enfin, lorsqu'une recette réclame du zeste râpé, vous pouvez sortir votre bonne vieille râpe ou bien utiliser un ustensile plus moderne, tel le Microplan.